

## 18. Taugé-pompoen jachtschotel

### Ingrediënten voor 6 pers.

- 750 gr aardappels (schoongemaakt gewicht)
- 500 gr (fles)pompoen (schoongemaakt gewicht)
- 125 gr crème fraîche
- Zout en peper
- 3 (rode) uien
- Olie
- Mespunt piment
- 350 gr rundergehakt
- 250 gr kastanje champignons
- 1 pakje zuurkool naturel
- 125 gr sultana rozijnen
- 5 plakken (verse) ananas
- 250 gr taugé
- 100 gr walnoten
- Verder nodig: gewone pan, hapjespan, grote ovenschaal



### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Maak de aardappels en pompoen schoon en snijd ze in blokjes. Doe ze samen in een pan met water en kook ze in ongeveer 10 minuten gaar. Giet af en vang wat van het kookvocht op. Stamp de aardappels en pompoen samen met de crème fraîche tot een gladde puree. Voeg indien nodig wat kookvocht toe. De puree moet niet te stevig zijn. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.
3. Maak de uien schoon en snijd ze in halve ringen. Bak ze in een pan met een scheutje olie op zacht vuur tot ze zacht en glazig zijn. Bak het piment even mee en voeg het rundergehakt toe.
4. Maak de champignons schoon en snijd ze in partjes. Voeg toe aan het gehaktmengsel en bak mee tot alles gaar is. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper.
5. Tijd om de ovenschotel op te gaan bouwen! Vet de ovenschaal in met een beetje boter of olie. Doe het gehaktmengsel in de ovenschaal. Knijp het vocht uit de zuurkool en verdeel de zuurkool over het gehakt. Strooi de rozijnen over zuurkool en leg de plakken ananas er op.
6. Spoel indien nodig de taugé even in een vergiet onder stromend water. Laat goed uitlekken en verdeel de taugé over de ovenschotel. Dek de taugé af met de pompoen-aardappel-puree. Maak met een lepel wat pieken zodat het een grillig uiterlijk krijgt.
7. Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven en bak de schotel in ongeveer 40 minuten tot hij goed heet is. Rooster ondertussen de walnoten in een droge pan en laat vervolgens afkoelen.
8. Serveer de ovenschotel met de walnoten.  
(De walnoten kunnen ook meegebakken worden op de ovenschotel. Eventueel afdekken met aluminiumfolie aangezien de kans op verbranden redelijk groot is. Door ze apart te roosteren en af te laten koelen blijven ze ook lekker knapperig.)

Eet smakelijk!

