

Venkeltaart met gehakt

Ingrediënten

- een rol bladerdeeg
- 1 ui
- 2 kleine venkelknollen
- 75 gram ontbijtspek
- 30 gram boter
- 400 gram gehakt
- 5 eetlepels bloem
- 2 deciliter vleesbouillon
- zout en peper
- 1 eetlepel mosterd
- 4 aardappelen
- 75 gram gemalen kaas

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Leg het deeg in een ringvorm, prik er met een vork wat gaatjes in.
3. Pel en snipper de ui. Snijd de venkel fijn en snijd het spek in kleine reepjes.
4. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin het spek uit. Voeg de ui toe en fruit deze even mee. Voeg het gehakt toe en bak het met een vork rul. Roer de venkel erdoor. Laat dit nog 5 minuten zachtjes pruttelen.

5. Strooi de bloem erover en roer het goed door. Schenk er al roerend de bouillon bij en breng het mengsel roerend aan de kook. Voeg zout, peper en mosterd toe.
6. Neem de pan van het vuur. Schil de aardappelen en rasp deze op een grove rasp. Schenk het gehaktmengsel in de vorm; leg de geraspte aardappel erop en vervolgens de gemalen kaas.
7. Zet de vorm in de oven gedurende 45 minuten.