



310 gram
groenten per
portie *

Keto Kip wortel-prei ovenschotel met kaassaus

! Weinig koolhydraten

KETOGEEN Vandaag staat er een ovenschotel van kip, wortel, prei en tomaat op het menu. Bij deze ovenschotel maak je een zelfgemaakte romige kaassaus, wat natuurlijk super lekker is en ook ketoëen. Let op dit is een ketoëen gerecht: hoog in vet en laag in koolhydraten.

30 min | 634 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Wortel	g	150	300	450	600
Tomaat	st	1	2	3	4
Prei	st	0.5	1	2	2
Gekruid kipgehakt	g	100	200	300	400
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Crème fraîche	ml	35	65	100	125
Geraspte kaas	g	50	75	100	150
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie	el	1	2	3	4
Melk of bouillon	ml	35	75	100	125
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en zorg dat de oven goed heet is. Was of schil de wortel en snijd in kleine blokjes. Was de tomaat en snijd in blokjes. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd klein.
2. Verhit olie in een bakpan en bak het kipgehakt rul. Schep uit de pan en leg opzij. Verhit olie in dezelfde bakpan van het kipgehakt en roerbak de wortel 8-10 minuten op een hoog vuur. Voeg halverwege de prei toe en breng eventueel op smaak met zout en peper.
3. Verarm olie in een kleine sauspan en fruit de knoflook 2 minuten. Voeg de melk (of bouillon), crème fraîche en geraspte kaas toe en verwarm totdat de kaas is gesmolten en je een mooie gladde saus hebt.
4. Schep het gehakt, wortel, prei en tomaat in de ovenschaal. Verdeel de kaassaus er over en bak de ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven, totdat de kaas lichtbruin kleurt. Zet eventueel de laatste minuten de oven grillstand aan.

Tip: Voeg chilipoeder of chilivlokken toe aan de kaassaus als je van pittig houdt.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

