Aardappelen met courgette

Ingrediënten (4 personen)

- 2 courgettes
- 400 gr boerengehakt
- 350 gr aardappelen
- 50 gr geraspte kaas

Omschrijving

1. Was de aardappelen, snijd in stukjes en laat ze koken totdat ze gaar zijn.
2. Snijd de courgette in dikke plakken van 2 cm dik. Besprenkel met olijfolie en voeg oregano, zout & peper, chilivlokken en of andere kruiden toe.
   Optioneel kan je geraspte kaas toevoegen.
3. Plaats de courgette op een bakplaat met bakpapier en zet ze +- 20 minuten in de oven op 180 °C.
4. Bak het gehakt in een braadpan met klein beetje boter.
   Tip: je kan balletjes maken of een dikke platte schijf (3cm dik) en achteraf in rechthoekige stukken doen.