

Loaded fries met gehakt en twee soorten kaas



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

750 gram ovenfriet
300 gram gehakt
150 gram geraspte jonge kaas
100 gram geraspte cheddar kaas
1 rode ui
3 tenen knoflook
gehaktkruiden
2 tomaten

Stap 2 | Bakken en snijden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel hier de ovenfriet over. Bak de ovenfriet in 20 minuten goudbruin. Neem een koekenpan en bak het gehakt rul. Breng op smaak met gehaktkruiden. Ondertussen snipper je de rode ui. Hak de tenen knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de tomaten en snij de tomaat in kleine blokjes. Voeg de rode ui en knoflook toe aan het gehakt. Houdt een paar rode ui ringen en de tomatenblokjes achter voor de garnering.



Stap 3 | Stapelen en afbakken

Zodra de ovenfriet goudbruin is haal je ze uit de oven. Neem een ovenschaal en verdeel een laagje patat over de bodem. Schep daar een laag gehakt over en vervolgens een laag van beide kaas soorten. Verdeel de laatste ovenfriet hier over en sluit af met een laag gehakt en kaas. Schuif de ovenschaal voor 7 minuten terug de oven in. Garneer de loaded fries met tomatenblokjes en uienringen.

