



Mornarski složenac

Ovenschotel van de zeeman

500 gr. (runder)gehakt
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
½ tl. heet paprikapoeder
1 snuf oregano
1 snuf peterselie
1 ei
2 el. paneermeel
zout en peper

1½ kg. aardappelen
2 grote uien
2 dl. pils
zout en peper
3 - 4 takjes rozemarijn
3 - 4 laurierbladeren
een paar el. geraspte kaas

Hak de kleine ui en de teentjes knoflook zo fijn mogelijk. Meng ze samen met de andere ingrediënten voor de gehaktballen (alles t/m het paneermeel) in een kom. Kruid het met peper en zout en kneed het een paar minuten goed door. Laat het minstens een half uur rusten in de koelkast. Dan draai je er 8 afgeplatte ballen van. Verhit wat olie in een pan en bak ze in het hete vet in een paar minuten rondom goudbruin. Haal ze uit de pan en leg ze apart.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de 2 uien in grote ringen. Die bak je in het achtergebleven vet heel zachtjes tot ze glazig zijn.

Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in dunne plakken. Vet een grote ovenschaal in. Daarin leg je de helft van de gebakken uienringen. Kruid ze met wat peper en zout. Leg daarop de helft van de plakjes aardappel. Kruid ook die met peper en zout. Daarop weer uien, en ten slotte de rest van de aardappelen. Kruid het weer met peper en zout en leg daar de gehaktballen op met daartussen de takjes rozemarijn en de laurierblaadjes.

Giet er het bier bij. Dat kan wat meer of wat minder dan 2 dl. zijn, afhankelijk van de vorm en de grootte van de ovenschaal. In ieder geval niet te veel: een bodempje is genoeg. Dek de schaal af met aluminiumfolie, schuif hem in de voorverwarmde oven en bak het drie kwartier, of tot de aardappelen zacht zijn.

Haal het folie van de schaal. Bestrooi het met geraspte kaas en zet het even terug in de oven, tot de kaas is gesmolten. Dien de ovenschotel op met een frisse salade.

