

Sie finden mehr Informationen auf meiner Website:  
<https://www.romana-airoldi.com>.

Hier das Rezept meiner Freundin Marina aus Curacao:

### Cornedbeef ovenschotels

#### Ingrediënten:

2 rijpe bakbananen  
1 kilo aardappelen, 500g normale aardappelen, 500 g zoete aardappelen  
+ / 1/2 theelepel zout  
1 eetlepel (room)boter  
1/2 theelepel Maggi  
3 eetlepels geraspte kaas  
3 eetlepels (olijf) olie  
1 fijngesneden ui  
1 klein gesneden tomaat  
2 verse knoflookteentjes of 1/2 theelepel knoflookpoeder  
1/2 theelepel komijnpoeder  
1/2 theelepel Desirée complete seasoning  
1/2 theelepel Maggi  
2 theelepel ketjap Asian  
1 blik cornedbeef (340gram)  
1 eetlepel Piccadilly  
1 theelepel tomatenpuree  
3 eetlepels rozijnen  
1/2 - 1 kopje geraspte kaas.



#### Bereiding:

Bakbananen schillen en in 5 stukken snijden.  
Aardappelen schillen en in blokjes snijden.  
Bakbananen en aardappelen met 1/2 theelepel zout aan kook brengen.  
Bakbananen uit het water halen als ze gaar zijn.  
Aardappelen verder gaarkoken en daarna afgieten.  
Aardappelen en bakbananen fijnprakken.

Roomboter, 1/2 theelepel Maggi en 3 eetlepels geraspte kaas - alles goed door elkaar roeren.  
Ui, tomaat en paprika in olie glazig bakken.  
Voeg de knoflookteentjes/ poeder, komijnpoeder, Desirée complete seasoning/ Antilliaanse kruidenmix, Maggi, ketjap Asian toe en laat het 15 minuten sudderen.  
De cornedbeef, Piccadilly, tomatenpuree en rozijnen toevoegen.  
Alles goed mengen en +/- 7 minuten verder garen.  
Ovenschaal (30x20cm) insmeren met boter en de helft van de puree in de ovenschaal geven (goed over bodem verdelen).  
Geef de cornedbeefvulling over de puree en hierover de tweede helft van de puree.  
Hierover de geraspte kaas strooien.  
De schaal met bedekken (ingesmeerd met boter) aluminiumfolie.  
In voor verwarmde oven op 175 graden bakken in +/- 35 minuten.  
Na 35 minuten folie afhalen en nog 5 minuten doorbakken.



Dit gerecht is voor 12 personen.  
Voor het opdienen versieren met een olijf en 2 stukjes bieslook.

Eet smakelijk !

#### **Andere lekkere Recepte und Informationen in meinen Büchern:**

Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger – ISBN: 9789082479300  
Pipke & Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger – ISBN: 9783943054880  
Pippa and Paul, stories for the little world citizens – ISBN: 9783961720651