

Ingrediënten voor 4 personen

2 zakjes aardappelpuree, pond shoarmavlees, olie of margarine, pakje zuurkool, bekertje creme fraiche, zakje geraspte kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zuurkool shoarma ovenschotel

Makkelijke en snelle ovenschotel, echt heerlijk!

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175 graden

Bereidingswijze

De zakjes aardappelpuree aanmaken, shoarmavlees bakken in klein beetje olie of margarine. Als het vlees gaar is een bekertje creme fraiche toevoegen. In een ovenvaste schaal een laagje puree leggen, hierop het shoarmavlees. De zuurkool erover en weer een laagje aardappelpuree. Als laatste een zakje geraspte kaas erover strooien. Ongeveer 20 minuten in de oven.