

Ingrediënten voor 4 personen

1 - 1,5 kg aardappels, kruimige soort (geschild gewicht); kipbouillon (b.v., van een bouillon blokje); melk, wat roomboter; magere spekjes (125- 250 gr.); scheut room; nootmuskaat; 500 gr. rundergehakt; paprikapoeder; zout en peper; voorgebakken of vers gebakken uitjes; het sap van een uitgeperste sinaasappel; beetje bruine suiker; flinke theelepel sambal badjak; scheut ketjap manis; scheut ketchup.; pakje zuurkool

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Echte (zalige) winter ovenschotel

Een te gekke zuurkoolschotel uit de oven. Het lijkt een "drukke" combinatie, maar het is zo lekker, proef het maar. met zo'n heerlijke knapperige korst.

Hulpmiddelen

Pannen (stuks); flinke ovenschaal; pureestamper; braadpan

Bereidingswijze

Kook de aardappels in de kippenbouillon. maak er een lekkere puree van door de aardappels te mixen met melk, klontje roomboter en flink wat nootmuskaat. Ondertussen staat de zuurkool te pruttelen met wat magere spekjes, een scheut room en met een flinke bodem water. Het vlees maak je als volgt: Braad 500 gr. rundergehakt rul aan met zout en peper naar smaak. Zorg dat het vlees lekker bruin wordt, dat komt de smaak van de jus ten goede. Voeg paprikapoeder toe, twee eetlepels (voor)gebakken uitjes, het sap van een geperste sinaasappel, beetje bruine suiker en een flinke theelepel sambal badjak.. Klein scheutje ketjap manis en een flinke scheut ketchup. Op smaak afmaken met 1 of meerdere van de ingredienten. Zorg dat alles redelijk "nat" blijft. zet de oven aan op 180 graden c. vul een flinke Ovenschaal met eerst de laag zuurkool, dan het vlees en vervolgens de aardappel puree. Beetje boter over de puree, en dan goudbruin bakken in ongeveer een half uur tot drie kwartier.

