

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr zuurkool 1 kopje
sinasappelsap 1 pakje
ovenaardappel puree 500 gr
rundergehakt
appel/perzikcompote, 2 kleine
potjes sambal peper zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zuurkoolschotel

Zuurkool als ovenschotel

Hulpmiddelen

Ovenschotel handgarde of mixer

Bereidingswijze

Kook de zuurkool ongeveer een kwartiertje in de sinasappelsap Mix de rundergehakt met de sambal, zout en peper (naar eigen smaak) en bak dit in een koekepan tot geruld gehakt. Maak de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking klaar. Zet de ovenschotel klaar en maak een eerste laag met de gekookte zuurkool. Maak een 2e laag met de appel/perzikencompote. Maak daar weer een laag op met het gehakt en als laatste komt de aardappelpuree er bovenop. Zet daarna de schotel in een voorverwarmde oven van 180 graden. Na 30 minuten is je zuurkoolschotel klaar voor serveren.

Serveertips

Gewoon lekker uit de ovenschaal zo op je bord.