

Ingrediënten voor 4 personen

Aardappelen 500 gr zuurkool 2  
bananen 250 gr rundergehakt  
blikje ananas 1 ui plakken (of  
geraspte)belegen of oude kaas  
ketjap zout/peper

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoetzuur  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Zuurkoolstampot uit de oven

Een zuurkoolstampot die óók kinderen lusten.

### Hulpmiddelen

Ovenschaal

### Vorbereiding

Uw gebruikelijk aantal aardappels voor een stampot schillen.

### Bereidingswijze

Fruit in een koekenpan de ui met het gehakt. Voeg er naar smaak ketjap aan toe. Maak de zuurkoolstamp zoals u gewend bent. Leg in een licht met boter ingevette ovenschaal de helft van de stampot. Bedek dit laagje stampot met het gehaktmengsel met de ananas. Hierop wederom de rest van de stampot, gevolgd door de plakjes banaan. Tot slot de (geraspte) kaas om te gratineren. Zet de ovenschaal 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.