

GEHAKT, WITTE KOOL, AARDAPPELEN IN DE OVEN

Benodigdheden : voor **4** personen

500	gr	Witte kool
1	st	Prei – dikke
1	st	Wortel – dikke
2	st	Uien – grote
3	teentjes	Look
1	st	Spaans pepertje – rode – of sambal naar smaak
400	gr	Gehakt
2	el	Olie – zonnebloem of zo
1	st	Bouillonblokje (vlees of kip)
2	kl	Kerriepoeder
2	kl	Paprikapoeder
750	gr	Aardappelen – bloemige
30	gr	Boter
1	st	Ei
		Melk
		Peper en zout
75	gr	Geraspte kaas (Parmezaan of zo)

Bereidingstijd: 35 minuten + 30 minute oven

Werkwijze :

Maak 1 dikke prei, 1 Spaans pepertje en 1 dikke winterpeen schoon en snij in kleine stukjes. Pel en snipper 2 grote uien en 3 teentjes knoflook.

Kook 750 gram aardappelen met wat zout en maak hiervan een stevige puree met 30 gram boter, 1 losgeklopt ei en wat melk. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Bak 400 gram gehakt rul in een droge wok of koekenpan.

Voeg de helft van de ui en de knoflook toe en bak deze mee tot ze glazig zien.

Kruid het gehakt met peper, zout en 1 theelepel kerriepoeder.

Zet het gehakt even apart.

Verwarm de oven voor op 200 graden C.

Verhit 2 el olie in de wok of grote bakpan en bak hierin de rest van de ui en de knoflook.

Bak het Spaans pepertje of wat sambal even mee.

Voeg 500 gram geschaafde witte kool, de prei en de wortel toe en roerbak dit 3 minuten.

Verkruimel 1 boullontablet over de kool. Voeg een 1 dl water toe.

Goed roeren en aan de kook brengen. Deksel op de pan en plm. 8 minuten laten sudderen.

Breng de kool op smaak met ong 1 kl kerriepoeder en 2 kl paprikapoeder.

Roer het gehakt door de witte kool. Doe dit in een ovenschaal.

Bedek de kool met de aardappelpuree en bestrooi met 75 gram pittige geraspte kaas.

Zet de schaal plm. 30 minuten in het midden van een op 200 graden voorverwarmde oven tot de puree een goudbruin korstje heeft.

Smakelijk

=====