



KOKEN MET EEN BUDGET

Rode kool met gehakt ovenschotel

HOOFDGERECHT

🕒 20 + 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 500 g voorgegaarde rode kool, uit pot of zak
- 🛒 2 appels
- 🛒 1 uitje
- 🛒 2 handjes walnoten
- 🛒 300 g gehakt, mag ook vega zijn
- 🛒 700 g aardappelpuree
- 🛒 3 klontjes boter
- 🛒 snuf tijm
- 🛒 peper en zout
- 🛒 snuf kaneel
- 🛒 olie of boter, om in te bakken

MATERIAAL: ovenschaal (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Hak de ui fijn en fruit aan in een pan met een beetje olie of boter.
3. Voeg het gehakt toe en rul licht bruin.
4. Breng het gehakt op smaak met peper, zout en tijm.
5. Laat de rode kool iets uitlekken en doe in een kom.
6. Voeg de appels toe in stukjes (bewaar wat appel voor de topping) en grof gehakte walnoten.
7. Breng op smaak met een snuf kaneel.
8. Vet een ovenschaal in en verdeel op de bodem een laag met gehakt.
9. Doe daarop het mengsel met rode kool en appel.
10. Dek deze af met een laag aardappelpuree.
11. Verdeel de laatste plakjes appel over de bovenzijde.
12. Leg ook de stukjes boter op de bovenzijde van de ovenschotel en bak deze ca. 30 minuten in de oven.

TIP: Je kunt ook rode kool met appelstukjes nemen en de appel in dit recept weglaten.



Bron: leukerecepten.nl