



KOKEN MET EEN BUDGET

Zuurkoolschotel met gehakt

HOOFDGERECHT

🕒 25 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 450 g aardappelpuree
- 🛒 125 g crème fraîche
- 🛒 250 g zuurkool
- 🛒 handje geraspte kaas
- 🛒 300 g ananas
- 🛒 200 g prei, in ringetjes
- 🛒 200 g gehakt
- 🛒 snuf kerriepoeder
- 🛒 snuf peper en zout
- 🛒 1 el olie

MATERIAAL: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de aardappelpuree volgens het bekende recept of gebruik kant en klaar puree.
2. Roer hier de crème fraîche en zuurkool doorheen.
3. Verwarm de oven op 180°C.
4. Verhit de olie in een pan en bak de prei 2 minuutjes.
5. Voeg het gehakt toe en bak even mee.
6. Breng op smaak met een snuf kerrie, peper en zout.
7. Verdeel het gehaktmengsel over de bodem van een ingevette ovenschaal.
8. Snijd de ananas in stukjes en verdeel de helft hierover.
9. Dek af met een laag zuurkool puree.
10. Druk hier de rest van de ananas in en bestrooi met kaas.
11. Bak de ovenschotel ca. 20 minuten in de oven tot de kaas mooi gesmolten is.



Bron: leukerecepten.nl