MAISON PRIMAGO

ZUURKOOLSCHOTEL

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram zuurkool
- 500 – 750 gram geschilde aardappel
- 1 ui
- 350 gram rundergehakt
- 1 runderbouillonblokje
- 150 gram ontbijtspek (kleingesneden)
- 2 eetlepels ketjap
- 1 geperst teentje knoflook
- 1 appel
- 1 klein blikje ananas
- 1 beschuit
- 3 eetlepels krokant gebakken uitjes (kant en klaar)

Voor liefhebbers kun je apart nog rookworst serveren

Bereiding:

Stap 1
Aardappels koken. Zuurkool koken. (Apart van elkaar)
Gaar gekookte zuurkool klein knippen met schaar. Aardappels stampen en samenvoegen met gesnipperde zuurkool.

Stap 2
Ondertussen in hapjespan spek uitbakken, gehakt toevoegen en rullen, dit alles zonder extra boter (komt vet genoeg af van vlees). Ui en knoflook meebakken en bouillonblokje toevoegen.

Stap 3
Als alles uitgebakken is, appel en ananas + ananassap toevoegen met de ketjap. Even doorbakken.

Stap 4
Ovenschotel invetten en helft van gestampte zuurkool verdelen over bodem, gehaktmengsel over zuurkool verdelen en bedekken met andere helft van gestampte zuurkool. Beschuit verkruimelen over laatste laag en afsluiten met de gebakken gefruite uitjes.

Stap 5
Oven voorverwarmen op 180 graden en zuurkoolschotel in circa 30 minuten in de oven verwarmen.