

Zuurkoolstampot uit de oven

Ingredienten:

1 kilo aardappelen
zout en peper
500 gram zuurkool
400 gram rundergehakt
30 gram boter
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1 eetlepel paprika-poeder
1 theelepel oregano
1 ½ dl gepureerde tomaten
1 dl bouillon
1 takje tijm
1 theelepel suiker
1 dl melk
2 eetlepels paneermeel
150 gram geraspte kaas



De aardappelen met een beetje water en zout aan de kook brengen. De zuurkool loshalen en na 10 minuten op de aardappelen leggen en meekoken.

Het gehakt in een eetlepel boter rul bakken. De ui snipperen, de knoflook uitpersen en beide even met het gehakt meebakken. De kruiden, tomatenpuree, bouillon, tijm en suiker door het gehaktmengsel roeren en 5 minuten zachtjes laten meebakken.

De aardappelen en zuurkool met de verwarmde melk, de rest van de boter door elkaar stampen en op smaak brengen met zout en peper. De helft van de stampot in een ingevette ovenschaal doen, het gehaktmengsel eroverheen verdelen en afdekken met de rest van de stampot.

Bestrooi het ovengerecht met paneermeel en geraspte kaas.

Plaats het ovengerecht 30 minuten in een hete oven om een mooi korstje te krijgen.

Tip:

- Meng 1 ½ geraspte goudreinet door de stampot.
- In plaats van kaas 100 gram klein gehakte hazelnoten en kleine stukjes boter over de schotel strooien



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl