

Jachtschotel met zuurkool en appel

Ingrediënten:

750 gram gehakt half om half
25 gram roomboter
2 uien in halve ringen
2 el Dijonmosterd
2 el ketchup
3 el ketjap manis
500 gram zuurkool, afgespoeld
800 gram aardappelpuree
50 gram paneermeel
2 appels geschild in vieren gesneden



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°. Kook de zuurkool. Fruit de ui glazig in de boter, voeg het gehakt toe en bakt dit rul. Schep er de mosterd, ketchup en ketjap doorheen en meng dit goed. Breng op smaak met wat zout en peper.

Schep het gehaktmengsel in een ovenschaal, verdeel de zuurkool hierover en schep er de aardappelpuree op. Strooi het paneermeel erover.

Kerf de bolle kant van de appel in en druk de appels met de bolle kant naar boven in de aardappelpuree. Verdeel de boter over de appels en plaats de schaal 20-30 minuten in de oven.

Eet smakelijk!



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl