

Jachtschotel met zuurkool en appel

Marian's favoriete zuurkoolrecept!

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 in ca 20 minuten gaar. 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 de zuurkool in een ingevette ovenschaal, verdeel het gehaktmengsel hierover en verdeel de aardappelpuree over de schotel. Strooi de paneermeel erover.

Schil de appels, snij deze in kwarten. Kerf de bolle kant van de appelpartjes 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