

Nederland	Koken
Hoofdgerecht	Zuurkool ovenschotel
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
1	200 g Aardappelen
2	3 eetl. melk
3	mosterd
4	1 snufje peper, zout,
	Ovenschotel:
5	80 g zuurkool
6	1 eetl. rozijnen
7	15 g margarine
8	75 g gehakt
9	1/8 stuk ui
10	zout, peper
11	2 eetl paneermeel
12	10 g margarine
	Tip: In plaats van rozijnen kun je ook ananas toevoegen. Ook lekker met prei of savooiekool in plaats van zuurkool.

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
	Puree:
1>	Schil de aardappel en snijd ze in één of twee keer doormidden. Breng de aardappelen aan de kook met zout en laat de aardappelen
2>	25 min. zacht koken met een deksel op de pan.
3>	Giet de aardappelen af en stamp de hete melk door de aardappelen heen.
4>	Breng de puree op smaak met mosterd, peper en zout en mosterd.
	Ovenschotel:
5-6>	De zuurkool met 50 ml water en rozijnen ca. 5 min voorkoken in een pan met een deksel erop.
7-10>	Smelt de margarine en rul het gehakt hierin aan en fruit de ui even mee. breng de gehakt op smaak met peper en zout.
	Leg de zuurkool in een beboterde ovenschaalt en verdeel hierover het gehakt mengsel en doe de puree eroverheen. Strooi als laatste de paneermeel over de puree en leg een klontje boter hierop. Zet de schotel in de oven op 225 °C ca. 15 min.
	<i>Materiaal:</i> grote steelpan, kleine steelpan, stamper, vergiet, houten lepel deksel