



Hoofdgerechten

Ovenschotel van groene kool en gehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de puree

800 gram aardappelen
1 deciliter melk
2 eierdooiers
boter

Voor het gehaktmengsel

400 gram groene kolen (fijngesneden)
3 uien (gepeld en fijngesnipperd)
2 lookteentjes (gepeld en fijngesnipperd)
boter
olijfolie
700 gram gehakt
150 gram kaas (gemalen)
50 gram paneermeel
nootmuskaat

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en snij in gelijke stukken. Kook deze in een grote kookpot met water en zout tot ze zacht zijn. Giet af en stamp tot een smeuijge puree met de melk, boter en eierdooiers. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Kook de fijngesneden kool gedurende 10 minuten. Laat uitlekken in een vergiet.

Verhit de olie in een pan en fruit 2/3 van de fijngesnipperde ui en de lookteentjes zacht. Voeg het gehakt toe en bak rul. Breng op smaak met peper en zout.

Smelt een klontje boter in de pan van de kool. Stoof de overige ui in de boter. Doe de groene kool erbij. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Verdeel het gehaktmengsel over de bodem van een ovenschaal. Leg er een laag groene kool op. Bestrooi met de helft van de gemalen kaas. Eindig met een laag aardappelpuree.

Werk de ovenschotel af met het paneermeel en de overgebleven gemalen kaas. Laat 10 minuten grillen in de voorverwarmde oven.

