

Recept!

Zuurkoolschotel met banaan en gehakt

Ingrediënten

500 gram rundergehakt
1,5 kilo aardappels (+ boter en scheutje melk)
zak zuurkool
2 eetlepels kerriepoeder
4 bananen
Roomboter
Paneermeel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bak het gehakt rul in wat boter en kruid met de kerriepoeder.

Kook de aardappels en de zuurkool in twee verschillende pannen gaar in ca. 20 minuten. Giet de zuurkool af en zet even opzij. Giet de aardappels af. Maak van de aardappels puree door deze te stampen met een pureestamper en een klontje boter en scheutje melk toe te voegen.

Pel de bananen en snijd in plakjes. Vet een grote ovenschaal in. Maak laagjes, gebruik steeds de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid: eerst een laagje gehakt, dan een laagje zuurkool, schijfjes banaan en afdekken met puree. Herhaal nog een keer en eindig met de puree. Bestrooi de puree met wat paneermeel en klontjes boter en zet de schotel ca. 30 minuten in de oven tot de bovenkant bruin is.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.myhappykitchen.nl
December 2017 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel