

## Recept

---

### Kerrie Zuurkool Ovenschotel

#### Benodigheden

- ✓ 500 gram Kerrie Zuurkool
- ✓ 500 gram gehakt (of shoarmavlees)
- ✓ aardappelen
- ✓ 500 gram tomaten
- ✓ geraspte kaas
- ✓ wat melk en boter



#### Bereiding

Verwerk de aardappelen tot puree met hete melk, een klontje boter, peper en nootmuskaat. Bak het gehakt rul. Snij de tomaten in plakjes. Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe alles laag op laag in de ovenschotel, begin met een laag aardappelpuree, daarop het gehakt of het shoarma-vlees en vervolgens de Kerrie Zuurkool, dan de tomaten en als laatste de geraspte kaas. Zet de schotel ong. 30 minuten in de oven.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 39

**EET SMAKELIJK!**

