

## Recept

---

### *zuurkoolschotel met gehakt, banaan en kerrie*

#### Benodigheden

##### **Ingrediënten: 4 personen**

- ✓ 1 kilo aardappels
- ✓ 1 pond gehakt
- ✓ 2 uien gesnipperd
- ✓ 2 tl kerriepoeder
- ✓ 3 el ketjap manis
- ✓ 750 gram zuurkool
- ✓ 2 bananen
- ✓ 70 gram rozijnen
- ✓ ongeveer 1.5 dl melk
- ✓ zout en peper



#### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de rozijnen wellen. Schil de aardappelen en kook deze met wat zout gaar. Verhit de boter in een pan en fruit de uien met de kerriepoeder en voeg het gehakt, ketjap, zout en peper toe en bak het rul. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn, Maak er met de melk puree van. Pel de bananen en snij ze in plakjes. Doe het gehaktmengsel in een ingevette ovenschaal. Meng de zuurkool en een groot gedeelte van de puree door elkaar en schep op het gehaktmengsel. Dan plakjes banaan en rozijnen erop. Doe nu de laatste aardappelpuree er over. Laat de schaal in de oven in ongeveer 20 minuten door en door warm worden.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 2

**EET SMAKELIJK!**