

Zuurkoolovenshotel

Ingrediënten:

500 g zuurkool (kruiden of wijnzuurkool)
440 g ananas op sap
500 g mager rundergehakt
1 grote ui
eventueel 4 tenen knoflook (afhankelijk van je eigen smaak)
600 g aardappelen
boter/margarine
Bak/braadvet of olie
Paneermeel
Peper
Nootmuskaat

Kookmaterialen:

Vuurvaste ovenschaal, inhoud: 2-3 liter
Boterkwastje
Bakpan voor het bakken van de gehakt en de ui
Kookpan voor de aardappelen
fruitmesje

Bereidingswijze:

1. Vet de ovenschaal licht in met margarine/boter
2. Knijp het vocht uit de zuurkool en bedek de bodem van de ovenschaal met de uitgeknepen zuurkool
3. Snij de ananas in kleine stukjes
4. Bedek de zuurkool met de stukjes ananas
5. Plaats de ovenschaal alvast in de oven en zet deze op een lage stand (100°C)
6. Schil de aardappelen, was ze en kook deze totdat ze gaar zijn
7. Snij ondertussen de uien en de knoflook in kleine stukjes
8. Zet de bakpan op het vuur/hittebron en bak deze tot de ui glazig is
9. Voeg de rundergehakt toe en bak deze mee totdat deze rullig en licht bruin kleurt
10. Tijdens het bakken kan eventueel al wat peper naar smaak aan het gehakt, ui/knoflookmengsel worden toegevoegd
11. Haal de ovenschaal uit de oven en bedek de ananas vervolgens met het gehakt, ui/knoflookmengsel
12. Stamp vervolgens de aardappelen en pureer ze.
13. Voeg tijdens het pureren peper en nootmuskaat naar smaak toe
14. Bedek vervolgens de gehaktuienmengsel in de ovenschaal met de aardappelpuree
15. Bestrooi de aardappelpuree met paneermeel
16. Leg daar vervolgens nog enkele mespunten boter/margarine op (ca. 6-7)
17. plaats de ovenshotel terug in de oven en verhit het geheel bij een temperatuur van 250°C. totdat de paneermeel bruin kleurt. (ca 10-15 minuten)

Daarna is het geheel klaar om opgediend te worden

Eet smakelijk