

# Ovenschotel met rode kool

## Ingrediënten voor 4 pers.

- 400 gram gehakt
- 1 kilo rode kool
- (verse) Ananas
- Aardappelpuree
- Boter
- Paneermeel
- 1 Ui
- 2 tenen knoflook



## Hoe maak je het?

Snij de kool fijn en kook en 15 minuten. Na het koken afgieten en stukjes ananas door de kool roeren. Snipper de ui, vet de ovenschaal in met boter en verwarm de oven ondertussen op 200 graden.

Bak het gehakt rul en voeg daarna de knoflook en ui hieraan toe. Voeg naar eigen smaak zout en peper toe. Maak hierna de aardappelpuree.

Nu is het tijd om alles in de ovenschaal te doen. Onderop het gehakt, hierover de rode kool met ananas en dek dit geheel af met aardappelpuree. Voor een krokant korstje strooi je paneermeel over de aardappelpuree. Tot slot kun je een klontje boter toevoegen zodat dit korstje lekker smeug wordt.

Schuif vervolgens de ovenschotel voor 30-45 min. in de oven.... Nog even wachten en dan: SMULLEN MAAR!

## TIP!

Voor de liefhebbers is het een mogelijkheid om een laagje kaas toe te voegen voor de schotel de oven in gaat.