

Zuurkool met gehakt, kerrie en ananas uit de oven

Een heerlijke variatie op zuurkool met gehakt. Combineer met kerrie en ananas en gratineer deze ook nog even in de oven.

4 personen

Tijd: Ongeveer een uur

Boodschappen:

- 1 kilo aardappelen (kruimig)
- 500gr verse zuurkool (lekkerst als het bij je groenteboer uit de ton komt)
- blik ananas
- 1 ui
- 1el boter
- 1el kerrie
- 300gr gehakt
- Peper
- Zout
- 2el rozijnen
- scheutje melk
- klontje boter
- 75gr geraspte kaas

Wat heb je nog meer nodig:

- Pan
- Mes
- Snijplank
- Oven
- Ovenschaal
- Ovenwanten



Hoe maak je het klaar:

- Schil de aardappelen, halveer ze en kook 20 minuten in ruim kokend water met zout totdat ze gaar zijn. Giet daarna af in een vergiet.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de ui in dunne halve maantjes.
- Schep de zuurkool met vocht en al uit de verpakking in een pan. Als je niet zo'n fan bent van hele zure zuurkool, was de zuurkool dan eerst een keer onder stromend water. De zuurkool gaan we alleen even opwarmen in het eigen vocht (of een scheutje water) in een pannetje met de deksel erop. Omroeren als het teveel gaat stomen.
- Vet een ovenschaal in en beleg de bodem met de opgewarmde zuurkool.
- Verhit 1 el boter in een pan en fruit hier de ui in. Na een minuutje schep je de kerrie erdoor, bak dit kort mee. Voeg het gehakt toe en rul deze gaar. Breng op smaak met peper en zout en schep de blokjes ananas en rozijnen erdoor. Dit mengsel schep je op de zuurkool in de schaal.
- Inmiddels zijn je aardappelen gaar. Stamp deze tot een puree in de pan met een scheutje melk en een klontje boter. Breng op smaak met zout. De aardappelpuree verdeel je over het gehaktmengsel in je schaal.
- Als laatste gaat de geraspte kaas erover. Schuif de schaal in de oven en bak in 20-25 minuten totdat er een goudbruin korstje op de aardappelpuree zit.

Tips:

- Met de overgebleven ananas kun je de volgende ochtend heerlijk ontbijten. Of eet het als snack tussendoor.- Je houdt nog een half zakje geraspte kaas over. Vries deze in om te kunnen bewaren voor een volgende ovenschotel.
- Je kunt ook nog een theelepel kurkuma door de puree roeren. Die krijgt daardoor een heerlijke smaak en mooie, gele kleur.

