

Langedijker koolschotel (west-fries streekgerecht)



Bereidingstijd: 45 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gehakt **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: Calorieën: 325kcal, koolhydraten: 46g, eiwitten: 24g, vetten: 5g, verzadigd vet: 2

Ingrediënten

- 750 gr aardappelen (iets kruimig)
- 400 gr witte kool (fijn gesneden)
- 375 gr rundergehakt
- 2 tomaten
- 2 uien
- 1 - prei (groot)
- kerriepoeder
- nootmuskaat
- geraspte kaas, melk, roomboter, peper & zout

Bereiding

1. Schil de aardappels en kook ze in ca. 20 minuten in een pan met kokend water en een beetje zout gaar.
2. Giet de aardappels af en stamp er een puree van met een scheutje melk, een klontje boter en een halve theelepel nootmuskaat. Terwijl de aardappels koken snipper je de ui, snij je de prei in dunne ringen en kun je eventueel de kool snijden als je deze niet gesneden gekocht hebt.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden boven- en onderwarmte.
4. Verhit een beetje boter in de pan en fruit de ui aan.
5. Doe het gehakt erbij en breng op smaak met peper & zout.
6. Rul het gehakt tot het bijna bruin is en voeg dan de witte kool toe. Blijf dit al omscheppend bakken tot de kool iets zachter wordt.
7. Voeg dan de kerrie en de prei toe en bak het geheel tot het gaar is. Breng eventueel op smaak met wat extra peper & zout.
8. Doe het gehakt/ kool mengsel in een ruime ovenschaal. Bedek deze met de aardappelpuree en snij dan de tomaat in plakjes.
9. Verdeel de tomatenplakjes over de ovenschaal en bestrooi met geraspte kaas naar smaak.
10. Zet het geheel in de oven voor ongeveer 20 - 30 minuten tot de kaas gesmolten is en een lekker krokant laagje heeft gevormd. Eet smakelijk!