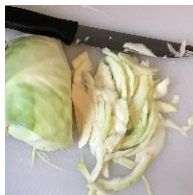


# Koolschotel met kerrie

## Wat heb je nodig

500 gram aardappelen	1 ui
500 gram witte kool	20 gram boter
300 gram gebraden vlees	50 ml melk
100 ml jus	100 ml water
1 theelepel kerrie	1 snufje peper
2 x 1 mespuntje zout	boter om in te vetten



Pel de ui en snijd hem in dunne ringen.  
Haal de lelijke bladeren van de kool.  
Snijd de kool in dunne repen en doe ze in een pan.



Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.  
Was de aardappelen en doe ze in een pan.  
Snijd het vlees in kleine blokjes.



Doe water en zout bij de aardappelen in de pan.  
Breng ze aan de kook en kook ze 20 minuten.  
Doe water en zout bij de kool in de pan.  
Breng ze aan de kook en kook ze 15 minuten.



Zet de braadpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Als de jus warm is, de ui en de kerrie erbij doen.  
Bak dit al roerend 2 minuten.  
Doe het vlees en het water erbij en warm dit nog 5 minuten.



Vet een ovenschaal in en zet de oven op 200 graden.  
Giet de kool af in een vergiet en laat ze uitlekken.  
Giet de aardappelen af.  
Maak aardappelpuree met 10 gram boter, de melk en peper.



Schep het vleesmengsel in de ovenschaal.  
Schep de kool er bovenop.  
Dek het af met de aardappelpuree en strijk het glad.  
De rest van de boter in stukjes snijden en op de puree leggen.



Zet de ovenschaal in de oven.  
Bak de koolschotel 30 minuten, tot de bovenkant lichtbruin is.