

# Zuurkoolschotel

## Wat heb je nodig

500 gram aardappelen  
400 gram zuurkool  
2 gehaktballen (gebraden)  
1 blikje ananasschijven (4)  
20 gram boter  
50 ml melk  
1 mespuntje zout



Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en was ze.  
Doe ze in een pan met water en het zout.  
Zet de pan op de kookplaat en breng ze aan de kook.  
Als het kookt, de aardappelen 20 minuten koken.



Hang een zeef in een beslagkom.  
Doe de zuurkool in de zeef en laat ze uitlekken.  
Hang een zeef in een beslagkom.  
Doe de ananasringen in de zeef en laat ze uitlekken.



Snijdt de gehaktballen in plakken.  
Vet een ovenschaal in.  
Zet de oven op 200 graden.



Giet de aardappelen af en zet de kookplaat uit.  
Doe de melk en 10 gram boter bij de aardappelen.  
Stamp alles door elkaar tot een puree.



Schep de helft van de aardappelpuree in de ovenschaal.  
Strijk de aardappelpuree uit over de hele bodem.  
Leg de helft van de zuurkool op de aardappelpuree.



Leg de ananasringen op de zuurkool.  
Leg de plakken gehakt op de ananasringen.



Leg de rest van de zuurkool op het gehakt.  
Dek af met de rest van de aardappelpuree.  
Snijd 10 gram boter in stukjes en leg ze op de aardappelpuree.  
Zet de ovenschaal in de oven en bak 30 minuten.