

Rode koolschotel

Wat heb je nodig

1 kleine rode kool	250 gram gehakt
500 gram aardappelen	50 ml melk
2 goudrenetten	20 gram boter
100 ml water	2 snufjes peper
2 mespuntjes zout	2 snufjes paprikapoeder



Zet de rasp op een bord en rasp de rode kool.
Doe de geraspte rode kool in een pan.
Schil de appels en rasp ze.
Doe de geraspte appel bij de rode kool en roer het door elkaar.



Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en was ze.
Doe ze in een pan met water en 1 mespuntje zout.
Zet de pan op de kookplaat en breng ze aan de kook.
Als het kookt, de aardappelen 20 minuten koken.



Schenk het water bij de rode kool.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de rode kool kookt, op de laagste stand zetten.
Laat de rode kool 10 minuten koken.



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het gehakt in de koekenpan.
Doe er 1 mespuntje zout, 1 snufje peper en de paprikapoeder bij.
Bak het gehakt in 5 minuten al omscheppend bruin en rul.



Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Giet de aardappelen af in een vergiet en doe ze terug in de pan.
Doe de melk, 10 gram boter en 1 snufje peper erbij.
Stamp hier een puree van.



Schep het gehakt in de ingevette ovenschaal.
Verdeel het gehakt gelijkmatig over de bodem.
Verdeel de rode kool over het gehakt.



Schep de aardappelpuree erop en strijk het glad.
Snijd de boter in stukjes en verdeel ze over de puree.
Zet de ovenschaal in de oven en bak het in 30 minuten gaar.