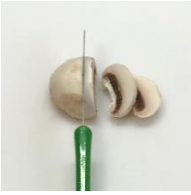
Zuurkool met champignons

Wat heb je nodig

400 gram zuurkool
200 ml water
250 gram champignons
100 gram kaas (geraspt)
10 gram boter
boter om in te vetten

Doe de zuurkool en het water in een pan.
Zet de pan op de kookplaat op de hoogste stand.
Als het kookt op de laagste stand zetten.
Laat het 10 minuten koken.



Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.
Vet een ovenschaal in.
Zet de oven op 180 graden.

Doe de boter in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de champignons in de koekenpan.
Bak de champignons al omscheppend 5 minuten.

Zet de kookplaat uit.
Haal de koekenpan van de kookplaat.
Giet de zuurkool af in een vergiet en laat even uitlekken.

Doe de zuurkool in de ovenschaal.
Verdeel het gelijkmatig over de bodem.
Schep de champignons over de zuurkool.

Strooi de geraspte kaas over de champignons.
Zet de ovenschaal in de oven en bak het 15 minuten.
Lekker met aardappelpuree.