



Spitskoolschotel

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten:

- **1 spitskool, grof gesneden**
- **1 ½ kilo aardappelen, geschild**
- **50 ml room**
- **600 gram gehakt**
- **1 ½ el bouillonpoeder**
- **50 gram paneermeel**
- **snufje nootmuskaat, naar smaak**
- **2 tenen knoflook**
- **1 el kerriepoeder**
- **1 el paprikapoeder,**
- **1 tl sambal oelek**
- **3 el ketjap manis**
- **100 gram boter**
- **1 ei**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

- Snij de aardappelen in gelijkmatige stukken en kook deze in een pan met kokend water gaar.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Kook ondertussen de gesneden spitskool in een pan met kokend water in 8 minuten beetgaar en giet af.
- Meng het gehakt met de uitgeknepen knoflook, sambal, ketjap manis, ei, kerrie- en paprikapoeder. Breng op smak met peper en zout.
- Giet de gare aardappelen af en maak er met een aardappelknijper een fijn een puree van. Voeg 50 gram boter in klontjes en 50 ml room toe en roer langzaam door de puree. Breng op smaak met de bouillonpoeder en nootmuskaat.
- Verdeel de helft van de aardappelpuree over de bodem van een passende ovenschaal. Drapeer daar de helft van de spitskool over. Verdeel het gehakt in plukjes over de spitskool. Drapeer met de andere helft van de spitskool en bedek het geheel met de resterende aardappelpuree.
- Strooi de paneermeel over de aardappelpuree en verdeel 50 gram roomboter in klontjes over het oppervlak. Schuif de ovenschaal in de oven en bak gaar en bruin in ongeveer 45 minuten.
- Laat de schotel 10 minuten rusten alvorens hem aan te snijden.

Eetsmakelijk!