



## Langedijker koolschotel

### Ingrediënten

- 1 kleine spitskool (of witte kool)
- 1 flinke prei
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 1 pond tomaten
- 150 gram geraspte kaas
- 1 pakje aardappelpuree (voor ovenschotels)
- 350 gram rundergehakt
- peper, zout
- 2 flinke eetlepels kerrie-poeder
- scheut olijfolie



### Bereiding

Verwarm de oven voor op ongeveer 175 graden.

Was en snij de prei, snij de ui in stukjes, schil en pers de knoflook en was en snij de kool in reepjes.

Was en snij de tomaten in plakken. Verhit een scheut olijfolie in de wok en fruit hierin de ui en de knoflook aan. Doe het gehakt in de pan er bij, en bak het rul. Voeg daarna de prei en de kool toe. Roerbak dit even door en voeg dan de Kerriepoeder en een half kopje water toe. Zet de pan op laag vuur en laat even smoren met de deksel op de pan. Als de kool zacht is, voeg peper en zout naar smaak toe. Vet een ovenschaal in en maak de aardappelpuree aan volgens de beschrijving op de verpakking. Ik gebruik graag aardappelpuree voor ovenschotels: lekker makkelijk. Doe het gehakt-kool-mengsel in de schaal en druk een beetje aan. Doe daar de aardappelpuree op en smeer deze uit zodat de puree het hele gehakt-koolmengsel bedekt. Leg daar de plakken tomaat, dakpans-gewijs op en verdeel de geraspte kaas er over. Zet de schaal in de voorverwarmde oven, voor ongeveer 30 minuten.

