



## Zuurkoolschotel met zoete aardappel

Voor 4 personen

Bereidingstijd: ± 45 minuten

### *Wat heb je nodig?*

1 kg zoete aardappel

500 gr zuurkool

125 gr spekreepjes

250 gr rundergehakt



### *Bereidingswijze:*

1. Schil de zoete aardappel en halveer deze. Kook deze in ongeveer 12 minuten gaar.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Bak in een grote koekepan de spekreepjes uit en voeg het rundergehakt toe. Rul dit tot het gaar is. De smaak van het spek trekt nu het gehakt.
4. Bak daarna de uitgelekte zuurkool mee in het gehakt mengsel. Roerbak dit voor een minuut of 5.
5. Giet de zoete aardappel af en stamp dit tot een grove puree.
6. Vet een ovenschaal in en bedek de bodem met een laag zoete aardappelpuree.
7. Verdeel het gehakt/zuurkool mengsel over de aardappelpuree en dek af met het restant aardappelpuree. Eventueel strooi je hier nog wat geraspte kaas overheen.

8. Bak voor ongeveer 20 minuutjes af in de oven.



Eet smakelijk!

Voedingswaarde:

472 kcal

58 gr Khd 17 gr Vet 19 gr Eiwit 6 gr Vezels