

## Groene kool schotel

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: vooraf ca 30

Ingredienten:

1 middelgrote ui

500 gram rundergehakt

1 groene kool plm. 1 kg

1 zakje kerrie saus

1 kg aardappelen

1/2 liter melk

---

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en kook ze voor de aardappelpuree. Maak de groene kool schoon en kook ook de kool gaar. Pak een vuurvaste schaal!

In de koekepan een beetje olijfolie en daarin gaat de ui, die is fijngesneden en de rundergehakt, rul bakken. Nadat dit is gebeurd vul je de vuurvaste schaal met dit rundergehakt prutje, inmiddels is de groene kool gaar en ook de aardappels. Nu leg de groene kool als tweede laag in deze vuurvaste schaal en kook je de 1/2 liter melk. De helft hiervan doe je bij de aardappels en hiervan maak je een aardappelpuree de andere 1/4 liter vermeng je met de kerrie saus. De kerriesaus giet je over de groene kool. Als laatste laag de aardappelpuree. Wil je nog wat calorieen toevoegen, dan kan er eventueel nog een laagje geraspte pittige kaas er boven op. Maar ja dat is wel natuurlijk een dikmaker. Dit recept is goed van te voren klaar te maken en als je gaat eten, alleen even opwarmen.

---

Margreet Tushuizen-Poelstra

Dit recept is keer bekeken.