



Ovenschotel met spitskool en gehakt



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (groot, fijngesneden)
olijfolie
500 gram rundsaméricain (natuur)
1 spitskool
1 blik tomaat
1 kilogram aardappel
peper en zout
100 ml melk
1 klontje boter
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de fijngesneden ui in olijfolie. Voeg de rundsaméricain toe en bak rul. Kruid met peper en zout.
- 2.** Schil en kook de aardappelen. Bereid hiermee de aardappelpuree.
- 3.** Voeg het blik gepelde tomaten bij de américain. Laat goed doorwarmen.
- 4.** Was en snij de spitskool in fijne reepjes. Kook in licht gezouten water en giet af.
- 5.** Doe het tomatenmengsel in een ovenschotel en schik hierop de spitskool (duw goed aan). Verdeel de aardappelpuree hierover.
- 6.** Plaats gedurende 5 à 10 minuten onder een hete grill tot de puree lichtjes kleurt.