

Ovenschotel met spitskool en gehakt

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram américane natuur
- 1 grote ui, fijngesneden
- 1 grote spitskool of 2 kleintjes
- gehakte tomaten
- aardappelpuree
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Fruit de fijngesneden ui in een beetje olijfolie, voeg de américane of het gehakt (*kruiden met peper en zout*) toe en bak dit rul.
2. Maak een aardappelpuree (*hoeveelheid zoals je gewend bent*).
3. Voeg het blik gehakte tomaten bij de américane of gehakt en laat nog even doorwarmen.
4. Was en snij de spitskool in fijne reepjes.
5. Spitskool heel eventjes laten koken en daarna afgieten.
6. Het gehakt -tomatenmengsel in een ovenschotel doen, daarbovenop de spitskool (*goed aanduwen*).
7. Als de aardappelpuree nog niet klaar is kan je de schotel al in een voorverwarmde oven zetten tot de puree klaar is.
8. De aardappelpuree komt als laatste laag op het gerecht.
9. Plaats even onder de grill tot het gerecht een beetje gekleurd is.
(*Neem wel best een redelijk grote ovenschotel, anders geraakt alles er niet goed in*)