

Stoofpotje met witte kool, tomaat en gehakt

✘ Ingrediënten: 4 personen

- 1/2 witte kool
- 2 fijngehakte uien
- 5 gepelde en ontpitte tomaten
- 500 gram gemengd gehakt
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 koffielepel sambal oelek
- een flinke scheut tomatenketchup
- 1 verkruimeld groentebouillonblokje
- bakboter
- zout en peper
- 1 klein doosje gezeefde tomatenpulp

✘ Bereiding:

1. Fruit het gehakt rul in wat boter.
2. Voeg er de fijngehakte ui, de fijngeschaafde witte kool, en de tomaten in reepjes gesneden bij.
3. Breng op smaak met kerriepoeder, de sambal, de ketchup, het bouillonblokje.
4. Dek het stoofpotje af en laat 30 a 40 minuutjes zachtjes sudderen.
5. Voeg zo nu en dan wat gezeefde tomatenpulp toe, dat houdt het geheel smeug en roer eens goed om.
6. U kan eventueel de bereiding nog wat binden met beurre manié.
7. Bijkruiden naar eigen smaak met wat peper en zout.
8. Ondertussen maakt u ook een lekkere aardappelpuree waar u wat peterselie door mengt.
9. Neem een ovenschotel en leg het stoofpotje van witte kool op de bodem.
10. Verdeel er de aardappelpuree over.
11. Strooi er wat mengeling van paneermeel en Oud Brugge kaas over.
12. Laat het geheel gratineren in de oven of onder de grill.