

### Ingrediënten (voor 4 personen)

- 800 gram aardappelen
- 500 gram rundergehakt (of vegetarisch gehakt)
- 400 gram rode kool (uit pot of zelf gestoofd)
- 50 gram geraspte kaas
- 25 gram roomboter
- 50 milliliter melk
- 2 appels (bijvoorbeeld Elstar of Goudreinnet)
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel Groninger mosterd
- ½ theelepel nootmuskaat
- zout en peper naar smaak

### Bereiding

De oven voorverwarmen: verwarm de oven voor op 200 graden en vet alvast een ruime ovenschaal in met een beetje boter of olie. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in ruim water in 20 minuten gaar. Giet de aardappelen af en stamp ze samen met de melk, de roomboter en de nootmuskaat tot een gladde, romige puree. Breng op smaak met zout en peper. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Bak het gehakt in een droge koekenpan op middelhoog vuur rul, voeg de ui en knoflook toe en bak 3 minuten mee tot de ui glimt. Roer de Groninger mosterd door het gehakt mengsel en breng het geheel op smaak met wat peper en zout. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine blokjes. Meng de appelblokjes door de rode kool en verwarm dit 2 minuten kort in een pannetje zodat de aroma's loskomen.

Verdeel het rundergehakt gelijkmatig over de bodem van de ovenschaal, schep het rode kool-appelmengsel er bovenop en dek het geheel af met de romige aardappelpuree. Bestrooi de bovenste pureelaag gelijkmatig met het paneermeel en de geraspte kaas. Plaats de ovenschaal 25 minuten in het midden van de oven tot de kaas gesmolten is en er een goudbruin korstje ontstaat. Dek de schaal af met aluminiumfolie als de bovenkant te snel donker wordt. Haal de ovenschotel uit de oven en laat 5 minuten rusten voordat je 'm aansnijdt, zodat de lagen mooi stevig blijven.

**Tip:** Serveer met een [Vlaamse Karbonade](#) als in dit recept.

**Pim:** Een snufje kaneel en 2 kruidnagels meewarmen met de rode kool geeft een winterse smaak en dan met een Belgisch Witbiertje met een schijfje citroen voor het zuurtje.