

Ingrediënten (voor 4 tot 6 personen)

- 1 kilo aardappelen
- zout en peper
- 1 dl hete melk
- 150 gram geraspte jonge kaas
- 3 eetlepels boter of margarine
- 750 gram gesneden boerenkool
- 1 dl slagroom
- 1 2 dl. kippenbouillon
- 500 gram rundergehakt.
- 1 2 theelepels kerriepoeder

ronde ovenschaal met hoge rand.

Bereiding.

Kook de aardappelen met zout in ongeveer 25 minuten klaar. Stamp ze fijn en roer de melk erdoor. Roer er 100 gram kaas door en breng de puree op smaak met zout en peper. Verhit 2 eetlepels boter en roerbak hierin de boerenkool ongeveer 5 minuten tot de boerenkool wat geslonken is. Roer de slagroom en bouillon erdoor en laat alles op een zacht vuur ongeveer 10 minuten stoven. Breng de kool op smaak met zout en peper. Bak het gehakt in 1 eetlepel boter in 5 minuten rul. Voeg de kerriepoeder, zout en peper toe en laat het mengsel nog 5 minuten sudderen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schep de boerenkool in de ovenschaal. Schep hierop het gehakt en eindig vervolgens met de aardappelpuree. Bestrooi het gerecht met 50 gram kaas en gratineer het 30 minuten in de oven.

Deze ovenschotel kan makkelijk van tevoren worden gemaakt.

Zo is boerenkool net even anders :

in boter gestoofd, met romige aardappelpuree en pikant rundergehakt. !!!!