

ingezonden door Magda

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 zak wijnzuurkool 400 gram
- 200 gram worteltjes
- 400 gram shoarmavlees
- 150 gram rozijnen
- crème fraîche (250 ml)
- aardappelpuree (pakje)
- geraspte oude kaas
- boter

Bereiden

Oven voorverwarmen op 225 graden. In de boter het shoarmavlees in ongeveer 3 a 4 minuten aanbakken. Worteltjes in hele dunne plakjes of snippers erbij doen en even meebakken. Roer er dan de crème fraîche door. Aardappel puree maken volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rozijnen even wassen en de zuurkool goed uit laten lekken. (Desnoods even het water er uit drukken via de zeef. Vlees mengsel over de bodem van een ovenschaal verdelen. Zuurkool hierover heen leggen. Let er hierbij op dat er niet te dikke bosjes zuurkool op 1 plek komen. Dus even verdelen met de hand. Hierover vervolgens de rozijnen strooien en afdekken met een laag aardappel puree. Strooi de oude kaas vervolgens over de aardappel puree.

Daarna zet u de schotel ongeveer 15 minuten in de oven.