

Zuurkool met Lamsgehakt.

4 personen.

Nodig:

1 ei, zout naar smaak, 1 theelepel grof gemalen zwarte peper, ½ theelepel korianderpoeder, mespunt gember, mespunt piment, en een heel klein teentje fijngesnipperde knoflook
Jong groen van knoflookbol.
500 gr lamsgehakt, 750 gram zuurkool, 1 kilo aardappels

Oven voorverwarmen op 220°,

Het gehakt kruiden en goed kneden, de aardappels koken, pureren en op smaak maken met zout en peper. 2 stengels jong groen van de knoflookbol fijnsnijden en door de puree mengen.

Gehakt in een vuurvaste schaal leggen, gevolgd door de uitgeknepen zuurkool en de puree. Enkele klontjes boter erover heen en ongeveer 20 minuten in de oven zetten.

Drink hierbij een stevige witte wijn.

Recept: Betty Stickers