



## Zwitserse zuurkoolschotel

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Aardappelpuree voor Ovenschotel
- 1 Witte ui
- 1 g Zuurkool
- 0.5 tl Nootmuskaat
- 1 g Boter
- 1 g Knakworst
- 1 g Casselerrib

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verwarm de helft van de boter in een pan met dikke bodem. Laat de ui in 5 minuten zacht worden in de boter. Voeg de zuurkool met het bijbehorende vocht toe. Verwarm 2 minuten onder voortdurend omscheppen.
2. Vet de ovenschaal in met de rest van de boter. Meng de blokjes casselerrib door de zuurkool, verdeel over de bodem en leg er de worstjes op.
3. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer de nootmuskaat erdoor. Verdeel de puree over de zuurkool en strijk hem glad met een vochtige lepel.
4. Zet de schotel voor 30 minuten in het midden van de oven. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	23.96 g
Energie	126.95 kcal
vetten	1.98 g
Eiwit	2.57 g

45 Min

3 Porties