



## Zoete zuurkoolovenshotel met fruit

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenshotel Zuurkool-crème fraîche met gehakt
- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 800 g Zuurkool
- 350 g Mager rundergehakt
- 2 Bananen
- 1 Ananas uit blik
- 1 Ei
- 125 g Zure Room

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden, hete lucht oven op 180 graden. Vet een ovenschaal licht in met olijfolie. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep dit in de ovenschaal.
2. Bak het gehakt in een (anti-aanbak) hapjes- of koekenpan rul. Voeg de zuurkool toe en bak deze 5 minuten mee. Schep dit bovenop de aardappelpuree in de ovenschaal.
3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de helft van deze saus over de zuurkool.
4. Leg om en om plakjes banaan en ananas in de ovenschaal en giet de andere helft van de saus er overheen.
5. Bak de zuurkoolovenshotel 45 minuten in de voorverwarmde oven. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	49.46 g
Energie	475.71 kcal
vetten	20.74 g
Eiwit	25.44 g

55 Min

4 Porties