



## Vegetarische zuurkool ovenshotel met appel

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenshotel Zuurkool-crème fraîche met gehakt
- 600 g Kruidige Aardappelen
- 2 Stuks Rode ui
- 1 Appel
- 1 Ei
- 125 ml Crème fraîche
- 15 g Boter
- 75 ml Melk

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de aardappelen en snij deze in stukjes. Kook de aardappelen voor 15 minuten gaar. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Blijf stampen tot het geheel een smeuge puree vormt. Breng de aardappelpuree op smaak met zout en peper.
3. Verhit een beetje olijfolie in een braadpan en bak de ui aan. Voeg de zuurkool toe en stoof het geheel voor 10 minuten.
4. Snijd de appel in stukjes en roer deze door de zuurkool. Schep alle groente in een ovenschaal.
5. Meng de inhoud van het zakje sausmix samen met de crème fraîche en wat water en roer dit goed door. Voeg daarna het ei toe aan het mengsel en roer het nogmaals door. Giet het mengsel over de zuurkool in de ovenshotel.
6. Verdeel de aardappelpuree over de zuurkool. Laat de ovenshotel ca. 30 minuten in de oven gaar en goudbruin worden.
7. Snijd de ovenshotel in gelijkmatige stukken en serveer. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	73.39 g
Energie	551.92 kcal
vetten	20.67 g
Eiwit	17.48 g

60 Min

3 Porties