



MAGGI Ovenschotel Zuurkool-crème fraîche met gehakt

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Ovenschotel Zuurkool-crème fraîche met gehakt
- 500 g Zuurkool
- 1 Witte ui
- 300 g Mager rundergehakt
- 700 g Aardappelschijfjes
- 1 Ei
- 125 ml Crème fraîche

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C of op 180 °C bij een heteluchtoven. Kook daarnaast de rauwe aardappelschijfjes circa 5 minuten in een pan. Giet ook alvast de zuurkool af in een vergiet.
2. Bak in een braad- of hapjespan het magere rundergehakt mooi rul. Snijd de ui in kleine stukjes en bak deze, samen met de zuurkool, 5 minuten met het gehakt mee.
3. Verdeel de helft van de voorgekookte aardappelschijfjes over de bodem van een ingevette ovenschaal. Verspreid hier gelijkmatig bovenop het gehakt met de zuurkool en ui.
4. Voeg in een kom de inhoud van het zakje MAGGI Ovenschotel Zuurkool-crème fraîche met gehakt toe samen met 250 ml koud water en 125 ml crème fraîche. Meng de ingrediënten goed door elkaar. Voeg daarna het ei toe en roer het geheel nogmaals goed door. Schenk na bereiding 3/4 van de aangemaakte ovenmix gelijkmatig over de ovenschotel. Wacht 2 minuten en verdeel vervolgens de andere helft van de aardappelschijfjes en schenkt tot slot de rest van de ovenschotel mix hier overheen.
5. Plaats de ovenschotel in het midden van de oven en wacht ongeveer 45 minuten totdat het gerecht goed gaar en mooi goudbruin is geworden. Schep lekker royaal op, want van deze zuurkoolschotel wil

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	51.82 g
Energie	561.23 kcal
vetten	26.22 g
Eiwit	31.65 g

69 Min

3 Porties