

*Eigen recept van...*

**Mark van Zon**

## Kapsalon Zuurkool

Anders, Hoofdgerecht, 4 personen, Fusion.

Vorbereiding: 5 minuten, Wachten: 20 minuten, Bereiding: 15 minuten,

Laatst aangepast: 21-01-2024 | 0 keer bewaard

### Ingrediënten

- 520 g Zuurkool
- 500 g Gehakt half om half
- 600 g Aardappelschijfjes
- 300 g Katenspek
- 350 g Geraspte kaas
- 0,5 l Olijfolie
- 1,25 g Ongezouten Roomboter

### Bereiden

#### Kapsalon Zuurkool

Zelfbedacht wintergerecht naar idee van de oh zo populaire variant. Echter minder vet. De volgorde is anders vanwege het vocht in de zuurkool, anders zouden de aardappeltjes zacht en slap worden.

Maak het gerecht per persoon!

Ingrediënten(4 pers):

Zuurkool - naturel 520 g

Gehakt - half om half 500 g

Aardappelschijfjes - voor 4 pers circa 600 g

Katenspek - 2 pakjes

Geraspte kaas - 2/3 pakjes als je van kaas houdt

Olijfolie - 2 eetlepels classico

Roomboter - 20 g

Peper en zout - naar smaak

#### Bereidingswijze:

Rul het gehakt, voeg daarna de uitgelekte zuurkool (snijden) toe, bak op niet al te hoog vuur. Schep het goed door elkaar. Voeg op het laatst de helft van het katenspek toe, gesneden in kleine reepjes.

Voeg peper toe naar smaak.

Ondertussen bak je de aardappeltjes goed bruin in olijfolie en als het kan wat doorgebakken, veel omschudden. Op het laatst voeg je de andere helft van de katenspek toe en bak je dit kort mee.

Gebruik een overschaal (of van aluminium 1 persoons bakje), vet de de bodem en de randen in met roomboter.

Indien de zuurkool met gehakt en katenspek gereed is, vul je hiermee de ovenschaal, tussen elk laagje kan wat geraspte kaas. Hierboven op komen de gebakken aardappeltjes met katenspek.

Hierover strooi je flink wat geraspte kaas. Zet de ovenschaal 10-15 minuten in een voorverwarmde oven. In ieder geval tot de kaas goed gesmolten is.

Eet smakelijk!

### Materialen

Messen, snijplank, hapjespan, koekenpan, ovenschaal/aluminium bakjes

### Bronvermelding

Zelf bedacht recept, ingrediënten van AH website