

Bron

Martine Lycke, 15/10/2019



Recept



Aardappelen en wortelen schillen en in blokjes snijden  
 Samen waren in koud water  
 Ongeveer 20 minuutjes



Kippengehakt aanbakken en kruiden met chili, zout, kaneel en turkse kruiden  
 - > kruiden naar believen dus



½ witte kool  
 En 1 ui  
 Fijn snijden



Ui aanstoven in wat olijfolie  
 Witte kool toevoegen  
 150 ml witte wijn  
 Onder deksel laten garen, regelmatig omroeren  
 Venkelkruiden toevoegen  
 De kool moet nog al dente zijn



Aardappelen en wortelen pureren als ze gaar zijn  
 Met wat boter, melk, zout, paprika  
 = 1<sup>ste</sup> laag

Gebakken kippengehakt = 2<sup>de</sup> laag



Kool en ui = 3 de laag

Afwerken met een kaasbechamel (**Bechamelsaus (Thermomix) (533)**)

Oven : 180°C – 20 tal minuten