

FINSE OVENSCHOTEL MET WITTE KOOL (KAALILAATIKKO)

Land: Scandinavisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 25 minuten + 1 uur oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 250 gram rijst
- 1 witte kool
- 1 ui
- 300 gram gehakt
- 1,5 tl piment (te vervangen door 1/2 tl nootmuskaat en 1/2 tl kaneel)
- 1,5 tl oregano
- 2 el keukenstroop
- 200 ml room (slagroom of kookroom (light))
- 75 gram geraspte kaas

voor erbij

- cranberry compote of vossenbessenjam (zie tips)

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer de kool, verwijder het buitenste blad en de harde kern en snijd de kool in reepjes.

Kook de witte kool ca. 10 minuten in ruim kokend water zodat deze iets zachter wordt.

Snipper ondertussen de ui. Verhit een beetje olie in een ruime wok of hapjespan en fruit hierin de ui aan. Voeg het gehakt toe en bak mee tot het gehakt rul is. Voeg het piment en de oregano toe. Voeg de rijst en witte kool toe, net als de stroop. Breng op smaak met peper en zout.

Vet een ovenschaal in met een beetje boter of olie. Verdeel hierover het kool-rijst-gehaktmengsel. Giet de room over de ovenschotel uit. Strooi tenslotte de geraspte kaas over de kaalilaatikko.

Bak de ovenschotel met witte kool ca. 50-60 minuten in de oven, tot de kaas een mooi goudbruin korstje heeft.

Serveer met cranberry compote of vossenbessenjam.

TIPS

Zelf cranberry compote maken? Breng in een steelpannetje 250 gram cranberries (mag diepvries zijn) met 4 eetlepels suiker, een kaneelstokje en een beetje water aan de kook. Laat ongeveer 15 minuten pruttelen tot de cranberries helemaal zacht zijn en je een compote hebt. Proef of je de compote zo zoet genoeg vindt, voeg anders nog meer suiker toe. Deze hoeveelheid is genoeg voor 4 personen.