

# ZUURKOOLSCHOTEL MET GEROOKTE KIP/TOFU EN ABRIKOOS

Land: Hollands

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 25 minuten + 20 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 kg vastkokende aardappels (of kant-en-klare aardappelschijfjes)
- 1 kg zuurkool
- 250 gram gerookte kip of gerookte tofu
- 200 gram gedroogde abrikozen
- 35 gram boter
- 35 gram bloem
- 400 ml melk (ongezoete sojamelk kan ook goed)
- 2 el kerriepoeder
- 100 gram geraspte kaas
- 50 gram walnoten (of pecannoten)

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Wel de abrikozen 15 minuten in een kommetje met heet water.

Schil de aardappelen en snijd in plakjes van 1 cm. Kook de aardappelen in 8-10 minuten beetgaar.

Maak ondertussen de kerriesaus. Smelt de boter in een steelpannetje op middelhoog vuur. Voeg als de boter gesmolten is de bloem toe en bak 1 minuut mee. Voeg dan de melk toe. Blijf roeren met een garde, tot de saus mooi ingedikt is tot een vla. Dit duurt niet langer dan een paar minuten. Breng de saus op smaak met het kerriepoeder, peper en zout. Voeg de helft van de geraspte kaas aan de saus toe.

Vet een ovenschaal in met een beetje boter of olie. Verdeel de aardappelschijfjes over de ovenschaal. Leg hierop de (uitgelekte) zuurkool. Snijd de gerookte kip of tofu en abrikozen in reepjes en verdeel deze over de zuurkool. Giet vervolgens de saus over de schotel. Strooi hierover de rest van de geraspte kaas. Hak de walnoten grof en verdeel over de zuurkoolschotel.

Bak de zuurkoolschotel met gerookte kip (of tofu) en abrikoos 15-20 minuten in de oven, tot de kaas mooi goudbruin verkleurd is.

## TIPS

- Je kunt deze zuurkoolschotel heel goed van tevoren bereiden. Bewaar 1 dag in de koelkast of vries in. Vlak voor het serveren bak je de ovenschotel af. Houd er rekening mee dat de ovenschotel waarschijnlijk langer in de oven moet, omdat hij uit de koeling veel kouder de oven in gaat. Reken op ongeveer 30 minuten, of gebruik een beetje magnetronwarmte om de ovenschotel in het begin even een 'boost' te geven.
- In plaats van met aardappelschijfjes, kun je deze ovenschotel ook heel lekker met aardappelpuree maken.