

Kerriekool met gehakt en aardappelen

Ingrediënten voor 4 pers

- 500 gr rundergehakt
- 3 gesnipperde uien
- 500 gr kleingesneden groene kool
- 1 kg aardappelen
- 1 eetlepel kerrie (of naar smaak meer)

Bereiding

1. Kook de aardappelen gaar en snij ze in grove stukken.
2. Bak het gehakt rul, voeg de gesnipperde uien toe en doe er, als die glazig zijn, de kerrie bij.
3. Voeg de groene kool toe en laat \pm 5 minuten smoren met het deksel op de pan tot de kool juist gaar is.
4. Doe de aardappelen, de groente en het gehakt-uien mengsel bij elkaar en schep het om.
5. Voeg, als het gerecht wat te droog is, een beetje gekookte melk toe

Note: wij gebruiken voor de bereiding een hapjespan met deksel

Bewaarconditie: Zip-lockzakjes

