

== *Gevulde spitskool in de oven* ==

Ordernummer: _____

== *Ingrediënten* (4 personen) ==

1 spitskool

2 dikke wortels

2 teentjes knoflook

1 ei

500 g gemengd gehakt

klontje boter

3 el paneermeel

takje tijm

zout en vers gemalen peper

1 ui

== *Zo maak je het* ==

1. Verwijder eventueel de minder mooie buitenste bladeren van de spitskool en halveer de kool in de lengte. Kook de halve spitskolen ongeveer 5 minuten in licht gezouten water. Giet ze af, verfris ze kort onder koud stromend water en laat de halve kolen goed uitlekken.
2. Haal de binnenste bladeren uit de spitskool en snijd deze in fijne reepjes.
3. Verwarm ondertussen de oven al voor op 180 graden.
4. Pel de uien en knoflook en snijd deze in fijne blokjes. Schil de wortelen en snijd ze in kleine blokjes. Verhit de boter in een pan en bak de gesnipperde ui en look samen met de blokjes wortel onder voortdurend roeren aan. Laat volledig afkoelen. Doe ondertussen het gehakt in een grote mengkom en meng er het ei en het paneermeel door, samen met de afgekoelde ui, look en wortel, en de fijne reepjes spitskool. Voeg zout en vers gemalen peper toe en de blaadjes van het takje tijm.
5. Vul de halve spitskolen op met het gehaktmengsel, leg ze in een ovenschaal en bak ze 35 minuten. Haal de gebakken spitskolen uit de oven en serveer ze direct.

Tip

Lekker met een smeuge aardappelpuree.