



# Ovenschotel met witte kool

## INGREDIËNTEN

1 witte kool, 2 uien gesn., 1 tn knoflook, 2 tl paprika,  
1 tl peper, 1 tl cayennepeper, 2 tl italiaanse kruiden,  
400 gr rund. gehakt of vega gehakt,  
1 blik tomaten of een pot tomatensaus, olijfolie, zout,  
geraspte kaas

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de kool in dunne reepjes.

Verwarm in een grote pan olijfolie en fruit de ui en de uitgeperste knoflook. Voeg de gehakt toe en bak al roerend gaar. Voeg daarna de kruiden, de tomaten en de reepjes witte kool toe en laat even pruttelen.

Breng het gerecht op smaak met zout.

Schep de inhoud in een ingevette ovenschaal. Bestrooi het geheel met geraspte kaas en bak de ovenschotel in 30 minuten gaar.



**Lekker met rijst**