



## Frank's

# Romige zuurkoolschotel met shoarmavlees

### Ingrediënten

- 25g boter
  - 500g kipshoarma
  - 150g geschraapte wortels (zakje 250g)
  - 1,5 dl melk
  - Kruimige aardappelen
  - 3 eetlepels (blanke) rozijnen
  - 1 zakje gekookte wijnzuurkool
  - Geraspte oude kaas
  - Nootmuskaat
  - Bekertje crème fraiche (125 ml)
  - Ovenschaal
1. Oven voorverwarmen op 225 graden.
  2. Aardappels schillen (voor aardappelpuree) en in kleine stukjes in een pan zacht koken.
  3. In een koekenpan de boter verhitten en de shoarma circa 3 minuten bakken.
  4. Intussen de worteltjes in dunne plakjes snijden en aan het vlees toevoegen, circa 5 minuten meebakken.
  5. Haal het de shoarma met wortels van het vuur en roer de crème fraiche erdoor.
  6. Ondertussen de aardappels afgieten (als ze zacht zijn, van een vork afvallen) en fijn stampen met melk en beetje nootmuskaat.
  7. In een kom rozijnen door de zuurkool scheppen.
  8. Vet de ovenschaal in en giet de shoarma erin.
  9. Schep de zuurkool erbovenop.
  10. Verdeel de aardappelpuree eroverheen en strijk glad.
  11. Bestrooi met kaas en plaats 15 minuten in de oven.

Meer recepten vindt u op [www.franklangedijk.nl](http://www.franklangedijk.nl), voor de directe link scan de QR-code:

