



Kerrie Schotel

Voor 2-3 dagen

Bereidingstijd: 40 minuten



Ingrediënten

- 1 kleine bloemkool (400 gr)
- 150 gram (gesneden) uien
- 400 -500 gram aardappelen
- 250 gram shoarma/giros/gehakt
- Kerrie poeder
- Melk
- Zout en peper
- Boter

Bereiding

Indien de vleeskeuze gehakt is dan eerst het vlees naar eigen smaak kruiden

Laat het vlees gaar bakken in een grote braadpan in ruim boter.

Terwijl het vlees bakt (af en toe omroeren) de aardappelen schillen en in kleine stukjes snijden. Breng ze met een snufje zout aan de kook.

Maak daarna de bloemkool schoon, snij in roosjes en breng aan de kook. Kook ze behoorlijk zacht.

Als het vlees bijna gaar is de uien toevoegen en laten fruiten.

Als de uitjes voldoende gefruit zijn het vuur zeer laag draaien en naar eigen smaak kerrie poeder toevoegen (bijv. 1 el). Goed mengen. Eventueel nog wat zout toevoegen om de smaak van de kerrie los te maken.

Als de aardappelen zacht zijn afgieten en uit laten stomen. Idem voor de bloemkool.

Pureer de aardappelen. Voeg scheutig melk toe voor een smeùige puree.

Voeg eerste de puree toe en daarna de bloemkool toe aan de pan met kerrie, uien en vlees. Meng het goed tot een homogene schotel.

En Klaar is Kees

Variatie

De schotel kan ook zonder bloemkool worden klaargemaakt. De bloemkool, of een andere groente (bijvoorbeeld spruitjes) kan dan los geserveerd worden.
