

JACHTSCHOTEL



JACHTSCHOTEL

250 gram appelmoes (Had ik zelf gemaakt en in potten bewaard

4 grote uien in halve ringen

3 ons gehakt (gekruid)

4 grote aardappelen

Paneermeel

Boter

Peper en zout

Doe de appelmoes in de schaal, bak de uien ringen met peper en zout tot ze glazig zijn. Doe ze op de appelmoes.

Bak het gehakt rul, doe dit op de uien. Kook de aardappelen en maak hier puree van voeg peper en zout naar smaak toe. Doe dit op het gehakt en strooi hier paneermeel op en een beetje boter in de in een 180 graden ongeveer 30-40 minuten.

Resep en foto: Annet Geelhoed