**Langedijker koolschotel**

Nodig:

1 bouillonblokje

350 gram gehakt

geraspte kaas

2 eetlepels kerrie-poeder

2 tenen knoflook

kruimige aardappels om aardappelpuree van te maken

scheut melk

scheut olijfolie

peper

zout

1 prei

klont roomboter

½ witte kool of spitskool

3 a 4 tomaten

2 uien

Bereiding:

Was en snij de prei in halve ringen, hak de ui in stukjes, schil en hak de knoflook en snij de kool eerst in kwarten, verwijder de harde kern en snij in reepjes. Was de kool en laat goed uitlekken. Was en snij de tomaten in plakken. Schil de aardappels en halveer ze, zet de op in ruim water met een bouillonblokje. Verhit een scheut olijfolie in een ruime braadpan en fruit de ui en later de knoflook erbij. Doe nu het gehakt in de pan en bak dit rul en bruin. Nu mag de prei en de kool erbij samen met het kerriepoeder. Zet de pan op een zacht pitje en laat dit even smoren met deksel op de pan. Als de kool zacht is, voeg je naar smaak zout en peper toe. Als de aardappels gaar zijn, giet je ze af en stampt ze met een stamper fijn. Voeg een klont boter en een scheut melk toe. Klop hier een zachte puree van. Breng de puree op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor op ongeveer 175 graden. Vet een ovenschaal in met wat olie en stort het koolmengsel erin en druk een beetje aan. Doe hier de puree op en strijk uit tot alles mooi bedekt is. Verdeel de plakken tomaat hierop en dek af met de kaas. Zet de schaal een minuut of 30 in de oven.