**Zuurkook-ovenschotel met spekjes**

Nodig:

150 gram spekreepjes

300 gram gehakt

1 theelepel kaneel

750 gram aardappelschijfjes

400 gram zuurkool uit een zakje

1 ui

zout

peper

geraspte kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de ui. Kook de aardappelschijfjes ongeveer 5 minuten totdat ze zacht zijn. Doe de ui en spekreepjes in een pan en bak de spekreepjes totdat ze bruin en krokant zijn. Voeg vervolgens het gehakt toe en bak het gehakt met een snuf zwarte peper en kaneel rul. Giet de zuurkool af en voeg de zuurkool ook toe aan het gehakt. Meng alles door elkaar en zet na een paar minuten het vuur uit. Verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van een ovenschaal. Vervolgens het gehaktmengsel en daarna de rest van de aardappelschijfjes. Als laatste strooi je wat geraspte kaas er overheen. Zet de zuurkoolschotel ongeveer 15 minuten in de oven.