

KERRIE-KOOLRAAP

3 personen

Nodig:

aardappels
500 gram geschilde koolraap (reepjes)
25 gram margarine
 $\frac{1}{2}$ theelepel kerriepoeder
 $1 \frac{1}{2}$ dl melk
1 dl water
 $\frac{1}{2}$ bouillon tablet
2 eetlepels bloem
100 gram hamblokjes
1 eetlepel gehakte peterselie
3 eetlepels geraspte kaas

Werkwijze:

- * Schil de aardappels & kook ze gaar
- * Smelt margarine in braadpan
- * Bak op een zacht vuur koolraap & kerrie in 3 min.
- * Doe er melk, water & bouillonblokje bij
- * Laat dit 15 min. koken
- * Over voorverwarmen (grilstand) & vet ovenschaal in
- * Roer een glad papje van bloem en 2 eetlepels water
- * Roer het papje bij de koolraap
- * Roer de ham met de peterselie door de koolraap
- * Doe de koolraap in de ovenschaal en strooi er geraspte kaas over
- * Zet de schaal in de oven tot de kaas gesmolten is

EET SMAKELIJK!