

# Koolraap boerenkool schotel



## INGREDIËNTEN:

1 kg aardappels gewassen en in stukjes, 1 grote ui in ringen, 500 gr koolraap geschild en in blokjes, 2 appels in stukjes, 3 tenen knoflook uitgeperst, 4 laurierblaadjes versnipperd, 1 thl tijm, peper, zout, olijfolie en 250 gr boerenkool

## BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 190°C.

Doe de blokjes aardappel, koolraap, appel, uien in een ovenschaal. Voeg de knoflook en kruiden, zout, peper, wat olijfolie toe en schep het geheel om.

Zet de schaal ongeveer 45 minuten in de oven, schep tussendoor de groenten om.

Ris ondertussen de boerenkool, scheur de bladeren in stukjes en doe ze met wat zout, peper en olie in een kom. Schep daarna de boerenkool door de groenten en zet de ovenschaal nog 15 minuten terug in de oven.

