**Zuurkoolschotel met appel en bonen**

Voor 4 personen

**Benodigdheden**:

* 4 uien
* 1 pakje (500 gr) zuurkool
* 1 theelepel kaneel
* 200 ml bier
* 3 appels (Elstar of Jonagold)
* 1 blik (800 gr) witte bonen

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Snijd de uien in halve ringen
* Fruit de uien 5 minuten in een hapjespan
* Doe de zuurkool, de kaneel en het bier door de uien
* Stoom de zuurkool afgedekt 25 minuten gaar
* Breng op smaak met zout en peper
* Haal de klokhuizen uit de appels met een appelboor en schil de appels
* Snijd de appels in dunne plakken
* Giet de bonen in een zeef en spoel af. Laat goed uitlekken
* Pureer de bonen
* Breng de bonenpuree op smaak met zout en peper
* Verdeel de zuurkool over de bodem van een ingevette ovenschaal
* Leg ¾ van de appelplakken op de zuurkool
* Verdeel de bonenpuree over de appels
* Leg de rest van de appelplakken op de bonenpuree
* Smelt 25 gram boter
* Giet de boter over de ovenschotel
* Bestrooi de schotel met peper
* Bak in 30 minuten gaar in de oven