



KOKEN MET EEN BUDGET

Gevulde stamppotkoekjes met zuurkool en spekjes

🕒 50 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 500 g kruimige aardappel
- 🌿 ½ laurierblaadje
- 🥞 2 el boter (gesmolten)
- 🌻 3 el zonnebloemolie
- 🧄 ½ ui (gesnipperd)
- 🥓 25 g spekjes
- 🥬 50 g zuurkool
- 🌶️ ½ tl mosterd
- 🌿 1 el platte peterselie
- 🥚 ½ ei
- 🌾 25 g bloem

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels gaar in water met het laurierblaadje.
2. Giet af, stamp de aardappels fijn en roer de boter erdoor.
3. Verhit 1 eetlepel olie en fruit hierin de ui circa 3 minuten.
4. Voeg de spekjes toe en bak deze goudbruin.
5. Voeg de zuurkool toe en bak circa 3 minuten.
6. Neem de pan van de warmtebron en roer de mosterd en peterselie erdoor.
7. Roer eerst het ½ ei en vervolgens de bloem door de aardappelpuree, meng niet te lang.
8. Vorm met vochtige handen van 2 eetlepels aardappelpuree een pannenkoekje in je hand.
9. Vul het midden met 2 theelepels van het zuurkoolmengsel.
10. Vorm van 2 eetlepels aardappelpuree nog een pannenkoekje en leg deze op de andere.
11. Druk de randen goed aan zodat er geen vulling uitsteekt.
12. Herhaal met de rest van de puree en zuurkool.
13. Verhit de rest van de olie op middelhoge stand en bak hierin de koekjes aan beide kanten goudbruin.
14. Serveer direct of houd warm in de oven.

Bron: boodschappen.nl

