



KOKEN MET EEN BUDGET

Tartaartjes met geitenkaas op rode-koolstampot

HOOFDGERECHT

🕒 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 375 g kruimige aardappels (geschild, in stukken)
- 🛒 350 g rode kool (uitgelekt, pot) of 250 g diepvries rode kool
- 🛒 ½ sinaasappel (schoongeboend, rasp en sap)
- 🛒 2 el bosvruchtenjam
- 🛒 2 el verse koriander (gehakt)
- 🛒 2 tartaartjes
- 🛒 15 g boter of 1 eetlepel vloeibaar bakproduct
- 🛒 2 plakken zachte geitenkaas
- 🛒 1 el honing

MATERIAAL: ovengrill, bakplaat, kookring (10 cm ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels met zout gaar.
2. Verwarm de rode kool.
3. Stamp de gare aardappels met de rodekool, sinaasappelsap en -rasp, jam, zout, peper en de helft van de koriander en houd warm.
4. Verwarm de ovengrill.
5. Bestrooi de tartaartjes met zout en peper.
6. Verhit de boter, bak de tartaartjes hierin 2-3 minuten per kant en zet ze op een bakplaat.
7. Verdeel de geitenkaas erover en bedruppel met de honing.
8. Zet de tartaartjes onder de grill tot de kaas licht gesmolten is.
9. Vet de kookring in of en verdeel de stampot in 2 porties in de kookring of vul 2 bakjes (bekleed met vershoudfolie) ermee en keer om op borden.
10. Leg de tartaar erop en bestrooi met de rest van de koriander.

TIP: Vervang de koriander door platte peterselie. Kies in plaats van geitenkaas voor kruidenroomkaas.

Bron: boodschappen.nl

