



KOKEN MET EEN BUDGET

Zuurkool met appel, brie en pecan

HOOFDGERECHT

🕒 30 + 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 400 g wijn zuurkool (gekookt uit zak)
- 🛒 400 g geschilde aardappels (kruimig)
- 🛒 100 g brie
- 🛒 1 appel
- 🛒 25 g pecannoten
- 🛒 1 rode ui
- 🛒 ½ el honing
- 🛒 peper en zout
- 🛒 ½ tl tijm
- 🛒 25 ml melk
- 🛒 1½ el boter

MATERIAAL: ovenschotel, pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de geschilde aardappels in stukken.
2. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar in een pan met ruim water en een snufje zout.
3. Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C.
4. Snijd de ui in dunne plakjes.
5. Verhit een beetje boter of olie in een pan en bak hier in de rode ui.
6. Breng op smaak met tijm, peper, zout en honing.
7. Voeg dan de zuurkool toe en bak ca. 5 minuten mee.
8. Voeg eventueel een beetje water toe om hem niet uit te laten drogen.
9. Giet de aardappels af en stamp ze fijn met de melk en boter tot een gladde puree.
10. Breng op smaak met wat zout en peper.
11. Schep de gebakken zuurkool door de aardappelpuree.
12. Snijd de helft van de appels in stukjes en schep ook door de zuurkoolpuree.
13. Hak de helft van de pecannoten fijn en schep ook erdoor.
14. Doe dan het mengsel in een grote ingevette ovenschaal.
15. Snijd de overige appel in plakjes, net als de brie.
16. Verdeel deze over de bovenzijde van de zuurkoolschotel.
17. Bestrooi met de rest van de pecan.
18. Zet de ovenschaal in de oven en bak het gerecht in 25-30 minuten tot de bovenkant mooi goudbruin is en de brie iets gesmolten en gekleurd.
19. Serveer direct.

TIP 1: Je kunt deze ovenschotel maximaal 2 dagen in de koelkast bewaren en later opwarmen in de oven.

TIP 2: In plaats van aardappels te koken kun je ook kant en klare puree gebruiken in dit recept voor een snelle variant.

TIP 3: Vervang de appel ook eens (deels) door ananas. Of voeg wat spekjes toe.



Bron: leukerecepten.nl