



KOKEN MET EEN BUDGET

Zuurkool ovenschotel met appel

HOOFDGERECHT

🕒 40+ 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 250 g zuurkool, uit zak
- 🛒 1 appel
- 🛒 ½ grote rookworst
- 🛒 40 g geraspte kaas
- 🛒 400 g aardappels, licht kruimig
- 🛒 65 g crème fraîche
- 🛒 1 tl mosterd
- 🛒 scheutje melk
- 🛒 peper en zout
- 🛒 snufje kaneel
- 🛒 boter + om in te vetten

MATERIAAL: ovenschotel, pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Kook de aardappels in ca. 15 – 20 minuten gaar en giet af.
3. Kook ondertussen de zuurkool ca. 10 minuten voor in een pan met een paar eetlepels vocht of water.
4. Je kunt de zuurkool ook 3 à 4 minuten verwarmen in de magnetron op 700 watt.
5. Stamp de aardappels fijn met de crème fraîche, scheutje melk, peper, zout en mosterd.
6. Schep daarna de kaas door de puree.
7. Laat de zuurkool goed uitlekken in een zeef en verdeel over de bodem van de ovenschaal.
8. Snijd de rookworst in plakken en plaats op de zuurkool.
9. Dek dit af met de puree.
10. Snijd de appels in dunne plakjes en steek deze in de puree.
11. Bestrooi de appels met een snufje kaneel en bestrijk ze met een beetje gesmolten boter.
12. Zet de ovenschaal ca. 30 minuten in de oven.



Bron: leukerecepten.nl