



Zuurkool-aardappelovenshotel

met walnoten-broodkruimtopping



30-40min



2 personen

Geen feest zo groot als dat van de Elzasser zuurkool. Uien worden in ganzenvet glazig gestoofd en dan gaat er uitgespoelde zuurkool en heel veel vlees bovenop. Wij houden onze zuurkoolschotel 100% vegetarisch, maar beloven je bij deze versie niets te kort komt. De vulling is goed gevuld en de aardappelpuree is romig dankzij de zure room. Een schotel om van te houden!

Wat je van ons krijgt

- ui
- walnoten ¹⁵
- rode babysnijbiet
- zure room ⁷
- Granny Smith appel
- verse rozemarijn
- wortel
- panko ¹
- zuurkool
- voorgesneden aardappel

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- aardappelstamper
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- ovenschaal
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De rest van de zuurkool kun je voor een ander recept gebruiken, bijv. voor een stampot of op pizza!

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.



1. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe de **aardappels** in een middelgrote kookpan en overgiet met het zojuist gekookte water. Voeg een snuf zout toe en breng opnieuw aan de kook, kook in 12-15min zacht en gaar. Vang tijdens het afgieten een kop kookwater op en doe de **aardappels** terug in de pan.



4. Ovenschotel vullen

Voeg de **helft van de zure room** aan de gekookte **aardappels** toe en stamp tot een gladde **puree**, voeg evt. een scheutje kookwater toe. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het **zuurkoolmengsel** over de bodem van de ovenschaal. Strijk de **aardappelpuree** er gelijkmatig over uit en bak ca.10min in de oven. Gebruik de **rest van de zure room** voor een ander recept.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm intussen de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in 1cm grote dobbelstenen. Rasp de **wortels** grof. Ris de **rozemarijnaaldjes** en hak ze grof, doe de steeltjes weg. Was en giet evt. de **zuurkool** af voor een mildere smaak. Vet een middelgrote ovenschotel in met boter.



5. Topping maken

Hak intussen de **walnoten** grof en hussel **2/3 van de walnoten** om met de **panko**, **rozemarijnaaldjes** en 1-2tl olijfolie en een snufje zout. Neem na 10min de **ovenschotel** uit de oven en bestrooi met de **topping**. Bak nog 5-8min in de oven totdat zich een knapperig korstje heeft gevormd.



3. Zuurkool bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Smelt 1-2el boter hierin en voeg de **ui** met een snufje zout toe en bak in 2-3min glazig. Voeg de **appel** en een snufje suiker toe. Roer dan de **helft van de wortelrasp** en **helft van de zuurkool** erdoor en bak 5-8min, voeg evt. een scheutje kookwater toe. Breng op smaak met peper en zout (**zie kooktip, links**).



6. Salade maken

Maak ondertussen een snelle **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn, peper en snufje zout en suiker. Doe de **rest van de wortelrasp**, **rest van de walnoten** en de **rode babysnijbiet** in de kom en hussel dit vlak voor het serveren om met de **dressing**.