



Zuurkool-aardappelovenshotel

met walnoten-broodkruimtopping



30-40min



Voor 3-4 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

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

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.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 815.0kcal, vet 40.5g, eiwit 13.8g, koolhydraten 89.2g



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 **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.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm intussen de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **appels** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in 1cm grote dobbelstenen. Rasp de **wortels** grof. Ris de **rozemarijnaaldjes** en hak grof, doe steeltjes weg. Was en giet evt. de **zuurkool** af voor een mildere smaak. Vet een middelgrote-grote ovenschotel in met 10g boter.



5. Topping maken

Hak intussen de **walnoten** grof en hussel **2/3 van de walnoten** om met de **panko**, **rozemarijnaaldjes** en 1ell 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 2-3 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 **alle zuurkool** erdoor en bak 5-8min, voeg evt. een scheutje van het opgevangen kookwater toe. Breng op smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Maak ondertussen een snelle **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2tl 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**.