

Ingrediënten voor 2 personen

Voor de puree 500 gr kruimige aardappelen geschild 1/2 bouillonblokje met minder zout van Maggi kip of groente 2 cupjes koffieroom peper uit de molen klein klontje roomboter 400 gram zuurkool uit het vat Voor het vlees en de saus 200 gr rundergehakt 100 gr gerookte spekblokjes 1 el ketchup (minder suiker en minder zout van Calvé) 1 el ketjap manis sap van 1 sinaasappel 1-2 tl sambal Brandal 1 el donker bruine basterdsuiker 1 tl milde paprikapoeder 1/2 ui gesnipperd 1/2 rode paprika in blokjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Aziatisch getinte Zuurkool Ovenschotel

Graag wilde ik nog eens zuurkool maken , want met de voorspelde voorjaarstemperaturen van om en nabij de 13 graden later in de week vind ik zuurkool niet meer zo Eens gezocht op internet voor wat inspiratie voor eens een andere zuurkool ovenschotel dan we hier gewend zijn en zo ontstond dan mijn eigen creatie en hebben we nog eens even winters gesmuld.

Hulpmiddelen

Pureestamper, koekenpan, pannen. mes, snijplank Ovenschaal (tjes)

Bereidingswijze

Kook de geschilde kruimige aardappelen in het bouillonblokje gaar. Giet af (vang kookvocht op) en stamp de aardappelen met een klont roomboter, de koffieroom , wat peper tot een smeelige puree. Voeg eventueel iets kookvocht toe. Kook de verse vatzuurkool 10 minuten en laat deze uitlekken in een vergiet. Bak de gerookte spekreepjes in een droge Koekenpan uit en laat deze uitlekken op keukenpapier. Voeg het rundergehakt toe aan de pan en bak het rul . Voeg de ui , paprikasnippers en 1 tl paprikapoeder toe en bak dit even mee. Voeg de spekplokjes toe en laat dit geheel heel even bakken. Roer ondertussen een sausje van het sinaasappelsap, ketchup, ketjap, sambal en basterdsuiker. Proef.... of dit naar jouw smaak is en voeg eventueel een of andere smaakmaker toe. Roer dit sausje door het vleesmengsel in de pan. Leg een laag van de uitgelekte zuurkool in de ovenschaal (schaaltes) Ik gebruik vaak eenpersoons ovenschaaltjes. Verdeel het gehaktsausmengsel op de zuurkool en top af meteen laag puree met enkele vlokjes roomboter en een dun laagje puree. Zet voor 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.



