



zuurkool met appel en spek

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1200 gram aardappelen (bloemig, geschild en in gelijke stukken gesneden)
2 appels
200 gram spekblokjes (gerookt)
400 gram zuurkool
1 deciliter halfvolle melk
50 gram rozijnen
1 eetlepel mosterd
peper
280 gram knackworsten (in stukjes)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen gaar in lichtgezouten water. Giet af en stamp grof.
- 2.** Snij de ongeschildde appels in kwartjes. Verwijder het klokhuis en snij in stukjes.
- 3.** Bak de spekblokjes gedurende 5 minuten in een pan zonder vetstof op middelhoog vuur. Laat uitlekken op keukenpapier. Laat het bakvet in de pan. Voeg de zuurkool met het vocht, de melk, de appel, de rozijnen en de mosterd toe aan de pan met het bakvet. Breng op smaak met peper. Schep om en doe het deksel op de pan. Laat gedurende 15 minuten garen op middelhoog vuur.
- 4.** Voeg de zuurkool met het vocht, de stukjes worst en de spekblokjes toe aan de aardappelpuree. Schep voorzichtig om.