



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



WEEK 42
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Zuurkool-aardappelschotel met ananas en rozijnen

Een zoetzure schotel uit de oven

Zuurkool is een van de weinige groenten die niet direct, vers van het land, op jouw bord belandt. Zuurkool heeft namelijk wat tijd nodig. Je leest hier alles over op ons blog. Dit keer heeft de zuurkool een bijzondere smaak, er is namelijk witte wijn aan toegevoegd!



30-35 min



gemakkelijk



kind-
vriendelijk



glutenvrij



vegetarisch



Eigenheimer aardappelen



Ananas



Pecannoten



Rozijnen



Wijnzuurkool



Oude kaas

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Eigenheimer aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Ananas	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Pecannoten (g) 8 15	20	30	40	50	60	70
Rozijnen (g) 15	20	30	40	50	60	70
Wijnzuurkool (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Oude kaas (g) 7	50	75	100	125	150	175
Roomboter (el)*	1/2	1		2	2 1/2	3
Melk*				Scheutje		
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose **8)** Noten
15) Kan sporen bevatten van pinda's en noten

Benodigheden

Pan met deksel, ovenschaal, vergiet, aardappelstamper

Voedingswaarden 749 kcal | 21 g eiwit | 87 g koolhydraten | 30 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 15 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng in een pan met deksel 400 ml water per persoon aan de kook voor de aardappelen (eigenheimer).

2 Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 1 cm. Kook de aardappelen, afgedekt, in 12 - 15 minuten gaar. Giet daarna af en laat, zonder deksel, uitstomen.

3 Snijd ondertussen de ananas in blokjes van 1 cm. Hak de pecannoten en rozijnen grof en bewaar apart. Laat de wijnzuurkool uitlekken in een vergiet (zie tip). Wrijf een ovenschaal in met de helft van de roomboter.

4 Stamp de aardappelen tot een grove puree. Voeg de overige roomboter en een scheutje melk toe om het smeug te maken.

5 Roer de wijnzuurkool, ananas en rozijnen door de puree. Breng op smaak met peper en zout.

6 Schep de zuurkool in de ovenschaal en bestrooi met de oude kaas en pecannoten. Bak 10 minuten in de oven of tot de oude kaas gesmolten is.

7 Verdeel de zuurkool-aardappelschotel over de borden.



Tip! De wijnzuurkool hoef je niet te koken. Het is wel belangrijk dat je de zuurkool goed laat uitlekken in een vergiet. Anders smaakt de zuurkool-schotel waterig.

Je snijdt een ananas het makkelijkste met een grof broodmes. Verwijder eerst het groen. Snijd de buitenkant van de ananas, snijd in plakken en verwijder de binnenkant.