

Hongaarse zuurkool

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Rundvlees **Gerecht type:** Stampopot

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 1 kg aardappels
- 1 uit
- 750 gr zuurkool uit het vat
- 1 el paprikapoeder
- 1 tl karwijzaad
- 1 paprika
- 70 gr tomatenpuree
- 300 ml kippenbouillon
- 100 ml melk
- 1 ei
- 25 gr ongezouten roomboter
- ½ tl nootmuskaat
- zout
- peper
- 100 gr ontbijtspek
- 1 rookworst

Bereiding

1. Doe de aardappelen in een pan met een snuf zout. Kook de aardappelen gaar in ruim kokend water, gedurende 23 minuten.
2. Verwijder de schil en snipper de ui. Snijd de paprika doormidden en verwijder de zaadlijst. Snijd vervolgens in kleine stukjes. Snijd de knoflook fijn.
3. Maak de bouillon. Los het bouillonblokje op in 300 ml kokend water.
4. Verwarm olie in een pan en voeg de ui toe. Bak tot deze glazig wordt. Voeg dan paprika, knoflook, tomatenpuree, paprikapoeder, karwijzaad en een scheut water toe. Meng goed en verwarm.
5. Voeg vervolgens de zuurkool toe en meng het geheel.
6. Schenk de bouillon bij de rest van de ingrediënten in de pan. Zet het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat sudderen, gedurende 15 minuten.
7. Bak de ontbijtspek in de pan of leg 5 minuten voor het einde een rookworst op de zuurkool
8. Zodra de aardappelen klaar zijn, giet je ze af. Voeg de melk, boter/ei en nootmuskaat toe. Maak het geheel tot een puree. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Serveer de aardappelpuree met de Hongaarse zuurkool, ontbijtspek en maak af met peterselie.