



Ovenschotel met zuurkool, rookworst en spek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

300 gram ontbijtspek (gerookt)
1 kilogram aardappelen
1 klontje boter
500 gram zuurkool
2 rookworsten
melk
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij het spek in reepjes en bak het volledig uit in een pan zonder boter.
- 2.** Was, schil en snij de aardappelen in stukken. Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water.
- 3.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin de zuurkool. Voeg regelmatig een beetje water toe. Stoof de zuurkool gedurende 10 à 15 minuten.
- 4.** Breng water aan de kook en laat de rookworsten garen. Haal ze uit het water en snij in stukken.
- 5.** Stamp de aardappelen met de zuurkool tot een puree. Meng het spekvet en een flinke scheut melk onder de puree. Schep de spekreepjes onder de puree. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Serveer met de rookworst.