



Zuurkoolstoemp



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 1/2 kilogram bintjes (geschild en in kwartjes gesneden)
zout
boter
2 uien (fijngesneden)
500 gram zuurkool (uit een pakje of een blik)
1 scheutje melk
peper
nootmuskaat
1 handvol hazelnoten (of kastanjes, fijngesneden)
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de bintjes gaar in lichtgezouten water.
- 2.** Smelt een klont boter in een grote braadpan. Fruit hierin de uien glazig en voeg de uitgelekte zuurkool toe. Roerbak deze mooi goudbruin in ± 20 minuten.
- 3.** Giet de bintjes af en stamp ze met een klont boter en een scheutje melk. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de zuurkool toe en werk af met hazelnoten of kastanjes en lente-uitjes.