

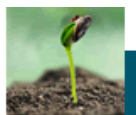
RODE KOOL MET SNELLE HACHEE

Warme maaltijd - 2 personen - bereidingstijd 30 minuten



INGREDIËNTEN

300-400 gram rode kool, halve appel in stukjes, scheutje rode wijnazijn, laurierblad, kruidnagel
4 aardappelen, scheutje warme melk, nootmuskaat, peper en zout
4 uien in partjes gesneden
1 groentebouillontablet
2 eetlepels olijfolie (om te bakken)
40 gram rozijnen
200 gram bieflapjes in reepjes gesneden
Eventueel: 1 dl rode wijn. Gebruik je geen wijn, neem dan iets meer water.
1½ plak ontbijtkoek
2 eetlepels Provençaalse kruiden (gedroogd is prima, vers mag natuurlijk ook)
1 dl water
Zout en peper



BEREIDING

Kook de aardappelen gaar en maak er met de melk, nootmuskaat, peper en weinig zout een puree van.

Snijd de rode kool in fijne reepjes en kook deze in 20 minuten gaar met de appel, een scheutje azijn, laurierblad en kruidnagel. Laurierblad en kruidnagel verwijderen voor het opdienen.

Verhit de olijfolie en bak de uien zachtjes totdat ze beginnen te kleuren. Voeg toe: verkruimelde bouillontablet, rozijnen, ontbijtkoek in stukjes en Provençaalse kruiden. Schenk (de wijn en) het water in de pan en breng aan de kook. Zodra het water kookt, het vuur laag zetten en met de deksel op de pan 10-15 min zachtjes laten sudderen. Af en toe controleren of het mengsel niet te droog wordt, anders nog iets water toevoegen. Intussen de bieflapjes (zonder vet te gebruiken) kort aan beide zijden grillen, in reepjes snijden en bestrooien met peper en een snufje zout en toevoegen aan het ui-mengsel.

Verdeel de aardappelpuree, rode kool en hachee over twee borden.

EET SMAKELIJK!!

GEMAK

Maak een dubbele portie hachee en vries één deel in voor een volgende keer.

Gebruik rode kool uit diepvries of pot.

Laat de aardappelpuree weg en voeg 150 gram gare linzen (eventueel uit pot of blik) toe aan de hachee.

