

Zuurkoolschotel met zoete aardappel

Zuurkoolschotel met zoete aardappel. Zuurkool stampot is een van de meest bekende stampotten voor de wintermaanden. Maar niet iedereen vindt zuurkool even lekker. Nu zijn er natuurlijk legio andere recepten, alleen zelf heb ik 't gezocht in een traditioneel gerecht in een iets moderne jasje. Door de zuurkool te wokken en te combineren met zoete aardappel geeft 't een net iets andere smaak. Ik zou zeggen, probeer en laat je overtuigen!

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 30-40 min.

Ingrediënten

- 700 gr zoete aardappel in blokjes
- 500 gr zuurkool (afspoelen in vergiet en laten uitlekken)
- 1 grote ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook gesnipperd
- 3 eetlepels griekse yoghurt
- 50 gr pittige geraspte kaas
- 4 eetlepels paneermeel
- Zout, peper, gerookte paprikapoeder
- olijfolie

Bereiding

Schil de aardappels, snij deze in stukken en kook ze in een laagje water gaar (net zoals een traditionele aardappel).

Als ze gaar zijn, giet ze af en stamp met een puree stamper en de griekse yoghurt de aardappels tot puree.

Snij de ui in kleine blokjes en bak deze aan met wat olijfolie in een pan. Voeg hierbij het teentje uitgeperste knoflook, de zuurkool en 1 eetlepel (gerookte) paprikapoeder.

Roer goed om en maak tussendoor de zuurkool los met 2 vorken.

Laat dit ongeveer 10 minuten op zacht vuur doorwarmen.

Voeg dit bij de zoete aardappelpuree en vermeng dit goed tot 1 massa.

Vet een ovenschaal in met een klein beetje boter en verdeel de zuurkoolschotel over de ovenschaal.

(Tot zo ver kun je het eventueel 1 dag vantevoren voorbereiden.)

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Verdeel over de zuurkoolschotel de geraspte kaas en de paneermeel.

Schuif de schotel voor 15 minuten in de oven (of voor 25 minuten als de schotel koud is).

Uiteraard combineert deze ovenschotel prima met een stukje vlees. Welke, deze keus is aan jou. Rookworst is traditioneel

maar wel hoog in vet en zout. Een mooi alternatief is een stukje casselerrib.

Eet smakelijk!