



Broodje casselerrib met zuurkool

met kaas en tomatensalade



ca. 25min



2 personen

De meesten van ons kennen casselerrib alleen als dunne plakjes voor op brood, maar dit varkensvlees is ook heerlijk in de vorm van een filetlapje. Casselerrib is het rugvlees van het varken en is heerlijk mals en zacht van smaak. We gaan ermee op de Duitse toer en beleggen er een broodje zuurkool mee. Voor een vleugje Amerika gooi je er ook wat geraspte kaas op.

Wat je van ons krijgt

- 500g zuurkool
- 1 zakje karwijzaad
- 1 tomaat
- 1x slamelange: ijsbergsla
- 1 pak casselerrib
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 50g jonge Goudse, geraspt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 745kcal, vet 50.0g, koolhydraten 41.7g, eiwit 33.3g



1. Dip maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Maak een **dip** van 2el mayonaise, 1el mosterd, 1el ketchup en 1el (wittewijn)azijn. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



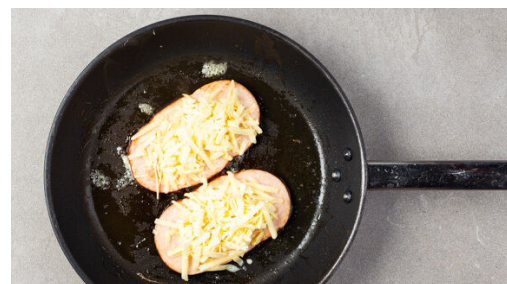
4. Casselerrib bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Braad de **casselerrib** 2-3min, keer om en braad nog 1-2min. Rooster de **broodjes** ca. 8min op het rooster in de oven.



2. Zuurkool opwarmen

Doe de **helft van de zuurkool** (of meer bij grote trek) in een middelgrote kookpan met **1tl karwijzaad**. Verwarm al roerende op middelhoog vuur en breng de **zuurkool** verder op smaak met **meer karwijzaad** en evt. zout.



5. Kaas toevoegen

Verdeel de **kaas** over het **vlees**, doe een deksel op de pan en laat het geheel nog ca. 1min garen, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaat** in dunne partjes en meng met de **slamelange**. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **dip**. Beleg met het **vlees** en **zuurkool** naar smaak. Meng de **salade** met de **dressing** en serveer bij de **broodjes**.