

# DINNERLY



## Gepofte aardappels met casselerrib met zuurkool en verse snijbiet



30-40min



2 personen

Vandaag viert Dinnerly unieke fushion-ideeën! "Kumpir" is een Turks gerecht waarbij een aardappel gevuld wordt met allerlei lekkers. Dat lekkers is vandaag authentiek Duits: zuurkool en casselerrib, extra op smaak gebracht met karwijzaad. Fushion? Inderdaad. Verrassend? Ja. Origineel? Zeker. Lekker? Reken maar van yes.



## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 pofaardappels
- 1 pak zuurkool
- 1x casselerrib
- 1 tomaat
- 1 zakje karwijzaad
- 100g rode babysnijbiet

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2,5el boter <sup>7</sup>
- 2-3el mayonaise <sup>3</sup>
- 1,5el mosterd <sup>10</sup>
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- zeef of vergiet

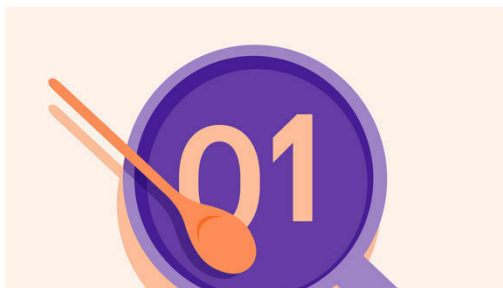
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

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

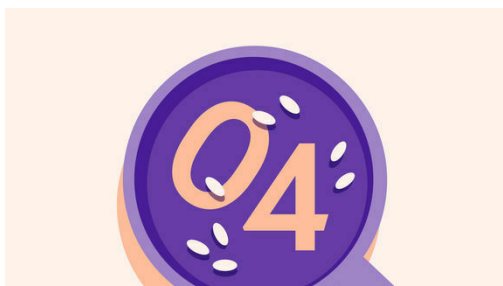
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 829kcal, vet 49.9g, koolhydraten 59.5g, eiwit 29.8g



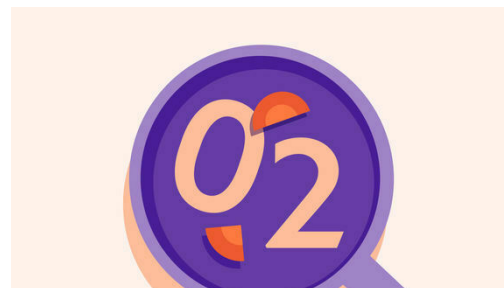
### 1. Aardappels poffen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **aardappels** in de lengte en steek er rondom een paar keer in met een vork. Wrijf ze in met plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier en rooster 30-35min in de oven, tot ze gaar zijn.



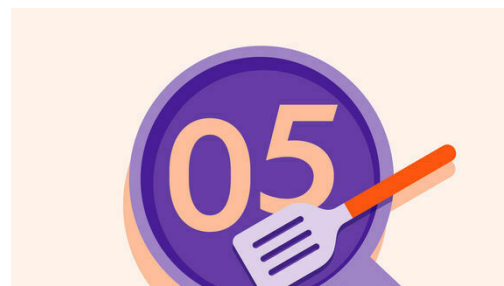
### 4. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1el plantaardige olie, 1el azijn, 1tl mosterd en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **babysnijbiet** met de **dressing**. Maak een **dip** van 1el mayonaise en 1el mosterd.



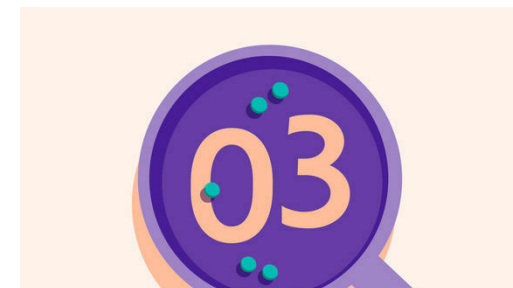
### 2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **zuurkool** met koud water af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Snij de **casselerrib** in blokjes van ca 1cm. Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snij in kleine blokjes.



### 5. Afmaken en serveren

Haal de **aardappels** uit de oven. Pak een vork en prak de binnenkant met 2tl boter en een snuf peper en zout. Verdeel het **vlees** en de **zuurkool** over de **aardappels**. Serveer ze met de **salade** en de **dip**.



### 3. Ribs & zuurkool bereiden

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Roerbak het **vlees** 2-3min. Schep uit de pan en zet even opzij. Zet het vuur lager en voeg de **zuurkool**, de **tomaat** en 1/2tl **karwijzaad** toe. Roer goed door en laat ca. 2min bakken. Haal de pan van het vuur, kruid met een snuf peper en zout en roer 1-2el mayonaise erdoor.



### 6. Liever friet?

Heb je vandaag ineens meer zin in friet? Geen probleem! Snij de aardappels in frietjes, hussel ze om met 1el plantaardige olie, peper en zout en rooster in de oven tot ze mooi bruin en knapperig zijn. Schep gewoon de casselerrib en zuurkool erop, en klaar ben je!