



V2: broodje zuurkool met runderreepjes

met kaas en tomatensalade



ca. 25min



2 personen

Vandaag gaan we op de Duitse toer en beleggen een broodje zuurkool met heerlijk malse runderreepjes. Erbij maak je een frisse tomatensalade en je topt het broodje met geraspte kaas. Smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 500g zuurkool
- 1 zakje karwijzaad
- 1 tomaat
- 1x slamelange: ijsbergsla
- 1x runderreepjes
- 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 787kcal, vet 53.3g, koolhydraten 41.2g, eiwit 36.8g



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.



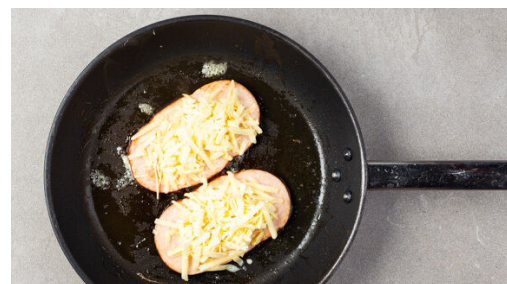
4. Casselerrib bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Dep het **vlees** droog en bak ca. 2min per kant. 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

Kruid het **vlees** met een flinke snuf peper en zout. Schuif de **runderreepjes** dicht tegen elkaar aan in de pan. 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**.