

DINNERLY



Aardappelschotel met casseleribs met zuurkool, wortel en prei



30-40min



2 personen

Een hartige Duitse klassieker in een nieuw jasje: dat wordt smullen. Je snijdt casseleribs in blokjes en je verrijkt zuurkool met wortel en prei. Dat geheel gaat in een ovenschaal onder een laagje aardappelschijfjes en wordt gegaard in de oven. Lekker makkelijk, lekker klassiek, lekker Dinnerly!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 pak casselerrib
- 500g wijnzuurkool
- 1 kuipje crème fraîche ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 711kcal, vet 37.4g, koolhydraten 53.6g, eiwit 29.1g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Snij de **aardappels incl. schil** in hele dunne schijven (zie ook de tip in **stap 6**). Kook de schijfjes 5-7min tot ze net gaar beginnen te worden en laat uitlekken in een vergiet.



2. Groente snijden

Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel**, halveer 'm in de lengte en snij in dunne plakjes. Pel 1 teen knoflook en hak grof.



3. Groente opbakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Roerbak de **prei**, **wortel** en knoflook 2-3min op medium tot hoog vuur. Kruid de **groente** met een snuf peper en zout. Snij de **casselerribs** in blokjes van 1,5-2cm, voeg ze toe aan de pan en bak 3-4min mee.



4. Ovenschaal vullen

Spoel de **zuurkool** met koud water af in een vergiet. Neem de koekenpan van het vuur en schep de **zuurkool** erdoor. Voeg de **crème fraîche**, ca. 2el water en een flinke snuf peper en zout toe en meng goed. Giet het mengsel in een middelgrote ovenschaal.



5. Ovenschotel bakken

Verdeel de **aardappelschijfjes** over de schaal en zorg dat de vulling helemaal afgedekt is. Bedruppel met 1el plantaardige olie en bestrooi met een snuf peper en zout. Bak de **ovenschotel** ca. 15min bovenin de oven tot de **aardappels** goudbruin zijn en de vulling borrelt. Laat even afkoelen en serveer.



6. Lekker in schijfjes

Met een mandoline kun je prachtige dunne aardappelschijfjes maken. Heb je die niet in huis? Snij dan een dun plakje van een aardappel en zet 'm op dat snijvlak overeind. Zo blijft hij goed staan terwijl je kunstig schijfjes snijdt.