

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 komijnzaad. Fushion? Inderdaad. Verrassend? Ja. Origineel? Zeker. Lekker? Reken maar van yes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 500g wijnzuurkool
- 1x casselerrib
- 1 tomaat
- 1 zakje komijnzaad
- 100g rode babysnijbiet

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter²
- 2el mayonaise¹
- 4tl mosterd³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- zeef

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 793kcal, vet 55.8g, koolhydraten 39.5g, eiwit 25.9g



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 prik er rondom een paar keer in met een vork. Wrijf ze in met 1el 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.



2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **zuurkool** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Snij de **casselerrib** in blokjes van ca 1cm. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij in kleine blokjes.



3. Zuurkool bereiden

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Roerbak het **vlees** 2-3min. Neem uit de pan en zet opzij. Zet het vuur lager en voeg de **zuurkool**, de **tomaat** en ½tl **komijnzaad** toe. Bak ca. 2min, kruid met peper en zout en roer er 1el mayonaise door.



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.



5. Afmaken en serveren

Neem de **aardappels** uit de oven. Maak de binnenkant van de **aardappels** los met een vork en prak elk met 2tl boter en breng op smaak met peper en zout. Verdeel het **vlees** en de **zuurkool** over de **aardappels**. Serveer met de **salade** en de **dip**.



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 de casselerrib en zuurkool erop en klaar ben je!