



Poolse stoofschotel met zuurkool

en rookworst met gnocchi



20-30min



2 personen

Dit noemen we nou Pools comfort food. Elke Poolse oma heeft haar eigen recept en eigenlijk zijn ze allemaal even goed. Chef Martina deed even alsof ze geen Italiaanse roots heeft en channelde haar innerlijke Poolse oma. Vul je keuken met de heerlijke geur van rookworst en zuurkool en maak de stoof af met gnocchi. Gnocchi? Ja, want Martina blijft natuurlijk wel een échte Italiaanse.

Wat je van ons krijgt

- 1 Gelderse rookworst
- 1 sachet karwijzaad
- 10g verse kruidenmix: tijm & peterselie
- 1 pak wijnzuurkool
- 1 witte kool
- 1 wortel
- 2 bosuien
- 1 blikje tomatenpuree
- 5g László's goulash spice mix
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 pak gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- grote kookpan met deksel

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 801kcal, vet 31.0g, koolhydraten 96.5g, eiwit 30.8g



1. Rookworst snijden

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **rookworst** in plakjes.



2. Stoof starten

Snijd ca. **1/3e van de witte kool** in dunne reepjes, bewaar de **rest** voor een ander recept. Snijd de **wortel** in schijfjes en de **bosuien** in dunne ringetjes. Verhit 1el olie in een grote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **rookworst** met de **helft van het karwijzaad** en de **tijmtakjes** 3min. Bestuif met 1-2tl bloem en bak al roerend 1min.



3. Groenten toevoegen

Doe de **helft van de zuurkool** in een zeef en spoel om. Voeg dit samen met de **koolreepjes**, **wortel** en **bosui** met de **tomatenpuree** en **goulash spice mix** aan de kookpan toe. Bak 2min mee. Bewaar de ongewassen zuurkool voor een ander recept, bijv. een stampot.



4. Gnocchi toevoegen

Voeg het gekookte water samen met het **bouillonpoeder** en de **gnocchi** aan groentepan toe. Breng het geheel aan de kook, leg een deksel op de pan en draai het vuur iets lager. Laat 4-5min sudderen tot de **gnocchi** gaar zijn of boven komen drijven. Zet dan het vuur uit.



5. Peterselie hakken

Hak de **peterselie** zonder harde stelen grof.



6. Tijm eruit vissen

Vis de **tijmtakjes** uit de pan en breng de **stoof** op smaak met peper en zout. Serveer de **stoof** bestrooid met de **peterselie**.