



Spätzle met kaas en gebakken ui

en zelfgemaakte appelmoes



30-40min



2 personen

Daar is 'ie weer: Duitse spätzle! Dit keer bereiden we deze klassieker geheel volgens traditie, met pittige kaas en krokant gebakken uitjes. Als verfrissend extraatje serveren we er een zelfgemaakte appelmoes bij. Je snapt natuurlijk wel dat dit in een mum van tijd helemaal verorberd is - we kunnen ons geen betere feel-good maaltijd voorstellen!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 appels
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje kaneel
- 10g verse bieslook
- 10g groentebouillonpoeder
- 400g spätzle ^{1,3}
- 200g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 969kcal, vet 50.4g, koolhydraten 84.7g, eiwit 43.9g



1. Ui voorbereiden

Halveer en pel de **ui** en snijd 'm in dunne reepjes. Haal de **reepjes** uit elkaar, bestuif ze op een groot bord met 1el bloem en meng ze goed.



2. Appel snijden

Schil de **appels**, snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne partjes. Breng in een kleine kookpan 100ml water aan de kook. Rasp de **harde kaas** fijn.



3. Appelmoes maken

Voeg de **appelpartjes** en **kaneel** naar **smaak** toe aan de pan. Laat afgedekt ca. 4min op middelhoog vuur zachtjes koken, tot de **appels** zacht zijn en makkelijk uit elkaar vallen. Prak de **appels** met een vork tot **appelmoes** en voeg naar smaak een beetje suiker toe. Zet opzij tot het serveren.



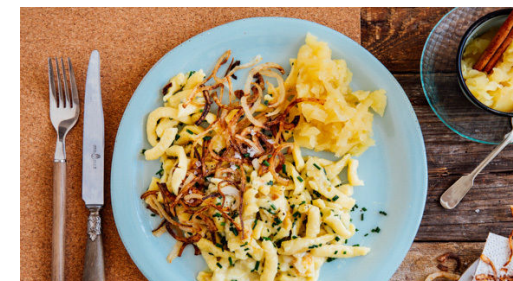
4. Ui bakken

Bedek de bodem van een grote koekenpan met een dunne laag plantaardige olie en verhit de olie op hoog vuur. Controleer of de olie heet genoeg is door er een **reepje ui** aan toe te voegen. Als de olie borrelt, is 'ie heet genoeg. Bak de **uierenreepjes** in porties ca. 3min tot ze goudbruin zijn. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de **bieslook** in kleine ringetjes.



5. Spätzle bereiden

Veeg de pan schoon en voeg 170ml water toe. Roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor en los het op hoog vuur op. Voeg de **spätzle**, **harde kaas** en de **geraspte kaas** toe en roer ca. 5min tot het vocht verdampt is en de **kaas** draden trekt. Breng op smaak met zout en peper, en voeg de **helft van de bieslook** toe.



6. Afmaken en serveren

Schep de **kaasspätzle** op en bestrooi met de **gebakken ui** en de **rest van de bieslook**. Serveer de **appelmoes** erbij.