

Ingrediënten voor 4 personen

4 grotere vastkokende
aardappelen 6 steeltjes bieslook
250 g bereide zuurkool 1
rookworst 1 tl garam massala ½ tl
chili vlokken olijfolie peper en
zout zure room grove mosterd

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Gepofte aardappel gevuld met zuurkool en stukjes rookworst

Als hoofdgerecht of als bijgerecht ... Ook interessant als winter BBQ , maar dan omwikkelen in aluminiumfolie.

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 185°C. -Leg de aardappelen op een bakplaat, prik bovenaan gaatjes in de aardappel met een vork of mes. Plaats de aardappelen gedurende 55-60 minuten in de oven of tot je er met een mes kan in glijden. -Verwarm de zuurkool in een steelpannetje en kruid met garam massala, chilivlokken en een snuifje zout. -Snijd de rookworst in stukjes of plakjes en bak deze krokant in een scheutje olijfolie. -Haal de gare aardappelen uit de oven, maak een insnijding in de bovenkant en duw een beetje open. -Beleg elke aardappel met een beetje zuurkool en gebakken rookworst. Serveer met een beetje zure room en grove mosterd.