



ZUURKOOL IN DE AARDAPPELEN.

Zuurkool ! Jammie ! Ik lust het graag. Gisteren wou ik zuurkool stamp maken. Had ik alleen nog maar een heel klein 1 persoon mini pakje zuurkool in de koelkast liggen. De sneeuw verhinderde een tochtje naar de AH. En nu,.. ?

1. Ik heb dat kleine beetje zuurkool gemengd met een theelepel Limburgse mosterd, waar ik een klein beetje kurkuma poeder door de mosterd heb gedaan. Dat is lekker.
2. Dan pak je 2 dikke aardappelen, en maakt er in de lengte een gat, dwars doorheen. Dit gaat uitstekend met een appelboor. 😊:) . Leg deze aardappel-met-kijkgat even ca 10 minuten in kokend water. Dat is die straks sneller gaar. Dan : Afkoelen onder de koude kraan.
3. Dat cilinder vormige stuk, wat uit de aardappel komt, bewaar je . Daar heb je een stukje van nodig om als een 'kurk' terug te plaatsen. Om het weer af te dichten.
4. Doe nu een stukje als 'kurk' aan de ene kant van de aardappel, vul het binnenste met de zuurkool. En sluit ook de andere kant af.

5. De rest van de zuurkool kan op een ovenschaaltje, giet er een borrelglas water EN een borrelglas witte wijn bij. .."Op een bedje van zuurkool..",.. heet zoiets, geloof ik.

6. Leg de 2 aardappelen-met-zuurkool-erin op de schaal. Giet er wat olijfolie over. Of een klontje boter.

7. Aluminium folie erover. Niet vergeten! (anders wordt het te droog) .

8. En plaats deze een half uurtje in een hete oven (ca 250 grdn)

9. En zo aten we toch nog zuurkool, het was heerlijk. En het zag er mooi uit. Je kunt de 'kurkjes' nog duidelijk zien. De zuurkool zat erin.

Fotootje zien ? Met de groetjes van Tien 😊:)

IDEE:

Natuurlijk kun je er van alles wel in kwijt. Zoals een stukje blauwader kaas. Of zeekraal, dat lijkt me ook lekker. Of gewoon spinazie. Of boerenkool,.. Offeh,... wat je nog in de koelkast hebt liggen van gisteren.

Met een hartelijke groet van Tienieke, eet smakelijk !