

Zuurkool uit de oven



INGREDIËNTEN:

500 gr zuurkool, 1 grote ui, 1 appel, 125 ml witte wijn, laurierblad, aardappels, 125 ml zure room, 100 gr ontbijtspek, 4 schijven casselerib of een flinke paprika, peper, zout, nootmuskaat

Stoof de zuurkool met de gesnipperde ui en de in stukjes gesneden appel ongeveer 20 minuten in de witte wijn met wat zout, peper en laurierblad. Kook de aardappels. Schep de zuurkool en de aardappels in een ovenschaal door elkaar en schep de zure room erdoor. Steek de schijven casselerib er tussen of schep er in stukjes gesneden paprika door.

Dek af met de plakjes ontbijtspek. Zet de schaal 20 tot 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200⁰ C tot de spek knapperig is.

Eet smakelijk!

