

CHATEAUBRIAND

Zuurkool Schotel



IN DE BOX

Zuurkoolschotel

- Champagne zuurkool met aardappelmousseline
- Gekookt spek
- Zelfgerookte Eisbein
- Huisgemaakte Rookworst



Bereidingstijd:
30 min

"BON APPÉTIT"

BENODIGDHEDEN

- Ovenschaal
- Oven
- Steelpannetje
- Opscheplepel
- Scherp mes

ALLERGENEN

- Lactose

INSTRUCTIES

Bereiding Zuurkoolschotel

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 140°C
- Leg de zuurkoolstamppot in een ovenschaal, laat het een beetje dik.
- Leg de eisbein met gelei naast de zuurkool, met de vleeskant naar boven.
- Leg ook het spek (met de vetzijde omhoog) bij de eisbein en de zuurkoolstamppot.
- Verwarm dit alles 30 minuten in de oven
- Na 30 minuten even goed door de champagnezuurkool heen roeren en nog 10 minuten goed verwarmen

In de tussentijd

- 20 minuten voordat de gerechten uit de oven klaar zijn, kan je de rookworst wellen.
- Dat gaat als volgt: Breng een pan met water aan de kook, als het kookt zet het vuur zo laag mogelijk.
- Haal de rookworst uit de verpakking en leg deze 20 minuten in het warme water.

Serveren:

- Verwarm de borden eventueel voor
- Snijd de eisbein langs het bot in plakken
- Snijd het zuurkoolspek in dunne plakken
- Haal alles uit de oven en presenteer alle componenten op 1 warme schaal op tafel
- Serveer suggestie: Mosterd en tafelzuur

SOUS

