

Zuurkoolschotel met appel

Ingrediënten

375 gram zuurkool

1.5 eetlepels mosterd

100 milliliter zure room

300 gram gerookte spekblokjes

2 appels

50 gram blanke rozijnen

450 gram aardappel

kaneelpoeder (naar smaak toevoegen)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng de zuurkool met de mosterd en zure room.

Bak de spekblokjes 3-4 minuten in een droge, hete koekenpan. Schep ze uit de pan en bewaar het bakvet.

Boor het klokhuis uit 1 appel met schil. Schil de overige appels en snijd ze in blokjes.

Meng de appelblokjes, rozijnen en de spekjes door de zuurkool.

Schep het zuurkoolmengsel in de grote ovenschaal en verdeel daarover de aardappel.

Snijd de geboorde appel in dunne plakken en leg deze in het midden van de zuurkool.

Bestrooi met een beetje kaneel en schenk het spekvet over de appelplakken.

Bak de schotel in het midden van de oven in 30-45 minuten goudbruin.

Bijzonderheden

Dek eventueel af met aluminiumfolie wanneer de appel te bruin wordt.