

Zuurkoolschotel met Chutney's tomaat mediterrans

Benodigdheden:

500 gr zuurkool

1 kilo aardappelen

Crème fraîche

Smaakgeheimen Chutney tomaat mediterrans

1 rookworst

Geraspte kaas

Bereidingswijze:

Kook de aardappelen en maak puree. Kook de zuurkool. Snij de rookworst in blokjes.

Kook de aardappelen en zuurkool. Laat de zuurkool uitlekken. Giet de aardappelen af en voeg de beker crème fraîche toe en pureer dit. Roer de zuurkool, 3 eetlepels chutney tomaat van smaakgeheimen en een rookworst erdoor. Beetje geraspte kaas erover. Ongeveer 15 minuten in de oven op 200 graden.

Lekker!