



Sukadelapje, stamppot spitskool en paksoi

Hoofdgerecht • Aardappelen, Groente, Rundvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Sukadelapjes
boter
zout, peper
uien
laurier
tijm
bindmiddel (roux voor bruine
sauzen van Maïzena)

Stamppot spitskool:
kruimige aardappelen
zout, peper, nootmuskaat
boter
spitskool
ei

Shangai paksoi
boter

Bereiding

Sukadelapjes droogdeppen, kruiden aan beide zijden.

In braadpaan boter goed heet laten worden en hierin de sukadelapjes aan beide zijden dichtschroeien.

Uien grof snijden en even mee laten bakken.

Voeg een flinke scheut water, tijm en laurier toe en laat onder deksel op een zeer zacht vuurtje 2,5 tot 3 uur sudderen.

Het vlees uit de jus halen en de jus op smaak brengen en indien nodig iets binden.

Spitskool in kleine reepjes snijden en onder deksel smoren in boter met zout en peper

Aardappelpuree maken met een goede klont boter.

Aardappelpuree mengen met de gesmoorde spitskool, op smaak brengen en iets laten afkoelen.

Vorm met behulp van een voedselring mooie torentjes van deze stamppot op een bakplaat met bakpapier en bestrijk lichtjes met losgeroerd ei.

15 minuten bakken in de oven op 200 graden.

Paksoi in de lengte doormidden snijden en zachtjes smoren in boter.

Notities

Sukadelapje of mager runderstooflapje met een bijzondere stampot die nog even gebakken wordt in de oven.

Foto's

