

Pakketjes van spitskool in groenten-tomatensaus met aardappel-kaaspuree



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Spitskool
gehakt (half om half)
ei
paneermeel
zout, peper en nootmuskaat
boter en olijfolie
Provençaalse groente mix
tomato frito

Kruimige aardappelen
volle melk
Boursin cuisine

Bereiding

Haal de gave grote buitenste bladeren zorgvuldig van de spitskool. Blancheer ze (twee minuten in licht gezouten kokend water soepel laten worden) en spoel af in koud water.

Gehakt aanmaken met ei, paneermeel, zout, peper en nootmuskaat. Eigenlijk maak je gewoon kleine gehaktballen.

Snijd de dikke kant van de nerf uit de koolbladeren en vul ze met het gehakt, maak er mooie pakketjes van.

Dep de pakketjes iets droog met keukenpapier en kleur ze aan beide zijden in hete boter + olijfolie.

Haal ze uit de braadpan, houd even apart.

Bak nu de groentemix in het hete vet en blus af met de tomato frito.

Leg de koolpakketjes er op en laat onder deksel op laag vuur sudderen tot het gehakt gaar is.

Voor de aardappelpuree:

Laat de gaargekookte kruimige aardappelen goed uitlekken in een vergiet. Doe een beetje volle melk in de pan op een laag vuur met een flinke lepel Boursin cuisine en roer tot de kaas is opgelost.

Voeg de aardappelen toe en maak fijn met een pureestamper.

Foto's



Pakketjes van spitskool
in groenten-
tomatensaus met
aardappel-kaaspuree