



Hoofdgerechten

Snelle zuurkoolpot met Poolse worst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 Poolse worst (in plakjes van ongeveer 1 cm)
boter
1 rode ui (in halve ringen)
800 gram zuurkool (goed uitgelekt)
1 theelepel tijmblaadjes
2 theelepels rietsuiker
2 theelepels mosterd
1 theelepel currypoeder
peper

Bereidingswijze

Zet een grote gietijzeren pot op middelhoog vuur en smelt de boter. Bak de plakjes Poolse worst aan beide kanten goudbruin en schep ze uit de pot.

Doe de gesneden rode ui, de zuurkool, tijm en suiker in de kookpot en roerbak het mengsel 5 minuten. Voeg de mosterd, currypoeder en peper toe en bak nog 5 minuten verder. Schep de gebakken plakjes worst erdoor en laat alles even doorwarmen.

Serveer direct uit de kookpot, eventueel met vers brood, aardappelpuree of gekookte aardappelen.

Keukenbenodigdheden

Grote kookpot

