



Hoofdgerechten

Choucroute op z'n Luiks

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de rolletjes

8 plakjes gekookte ham
550 gram zuurkool (goed uitgelekt)
4 lente-uitjes (fijngesneden)
2 eetlepels mosterd
peper
boter
100 gram geraspte kaas (bv. Emmentaler of Gruyère)

Voor de puree

1 kilogram aardappel (kruimig)
100 milliliters melk
boter
1 snuifje nootmuskaat
peper
zout

Voor de saus van Luikse siroop

2 eetlepels Luikse siroop
2 sjalotten (fijngesnipperd)
1 eetlepel balsamicoazijn
200 milliliters groentebouillon (of kippenbouillon)
1 theelepel maïszetmeel (of sausbinder)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water in ongeveer 20 minuten. Stoof ondertussen de zuurkool samen met het wit van de lente-ui in een klontje boter tot deze zacht is. Breng op smaak met peper. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de melk en een klontje boter. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Verdeel de aardappelpuree over een ingevette ovenschaal.

Leg een plakje ham op een werkblad, bestrijk lichtjes met mosterd en schep een portie zuurkoolmengsel erop. Rol stevig op. Herhaal met de rest van de ingrediënten. Leg de rolletjes naast elkaar op de aardappelpuree en verdeel de geraspte kaas erover. Zet de ovenschaal 15 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

Maak ondertussen de saus: fruit de sjalot in een klontje boter tot deze glazig is. Blus met de balsamicoazijn en laat kort inkoken. Voeg de bouillon en de Luikse siroop al roerend toe. Laat zachtjes pruttelen en bind met de sausbinder. Proef en kruid indien nodig met peper en zout.

Serveer de saus bij de puree met de zuurkoolrolletjes. Werk af met het groen van de lente-ui

Keukenbenodigdheden

oven

kookpot

ingevette ovenschaal

