



Hoofdgerechten

Romige zuurkoolpuree met hammetje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 hammetjes (in totaal 800 g)
1 handvol bladpeterselie

Voor de zuurkoolpuree

1 kilogram aardappel (kruimige)
250 gram zuurkool (Kramer natuurzuurkool)
boter
1 ui (fijngesnipperd)
2 laurierblaadjes
2 eetlepels azijn
60 milliliters room
peper
zout

Voor de saus

1 eetlepel boter
1 theelepel bloem
1/2 vleesbouillon
1 theelepel tomatenpuree
250 milliliters water
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water in ongeveer 20 minuten. Bak de ui in een klontje boter tot deze glazig is. Voeg de zuurkool, laurierblaadjes en azijn toe en laat het geheel 10 minuten op zacht vuur garen.

Warm de hammetjes op in de microgolfoven (+/- 18 min) of in de verpakking au bain-marie gedurende 35 minuten.

Smelt voor de saus een klontje boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en bak dit 1 minuut. Los het bouillonblokje op in 250 ml heet water. Voeg een scheutje bouillon toe aan de gebakken bloem en laat het mengsel wat indikken. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 1 minuut pruttelen. Giet vervolgens al roerend de rest van de bouillon erbij en breng de saus op smaak met peper en zout.

Giet de aardappelen af, stamp ze fijn met de room en een klontje boter. Meng de zuurkool erdoor en breng de puree verder op smaak met peper en zout.

Snij de hammetjes in plakjes en serveer met de zuurkoolpuree. Werk af met een lepel saus en wat blaadjes peterselie.

Tip:

Je kan de hammetjes na het opwarmen nog even rondom aanbakken in boter voor een krokant, bruin korstje.

Keukenbenodigdheden

microgolfoven

steelpan

