

AARDAPPEL-COURGETTEBEIGNET MET GEITENKAAS EN RODE KOOL IN PORT-WIJNSAUS

aardappel-courgettebeignet

Benodigheden (6 tot 8 personen)

- 700 gr courgette
- 700 gr bloemige aardappels
- 4 eieren
- 5 eetl bloem
- 3 teentjes look - geperst
- 50 gr parmezaanse kaas
- tijm, peper en zout
- stevige geitenkaas

Bereidingswijze

- courgetten en aardappels raspen en het vocht er uit knijpen en onder elkaar mengen
- eieren losroeren en samen met de bloem, look en parmezaanse kaas er onder mengen
- kruiden met tijm, peper en zout
- platte schijven vormen en in een flinke bodem olie bakken in de pan tot ze goudbruin zijn
- laten uitlekken op keukenpapier en warm houden
- geitenkaas op de beignets leggen en in de oven zetten tot de kaas gesmolten is

rode kool

Benodigheden

- 500 gr rode kool
- 2 ajuinen
- 1 eetl geneverbessen
- kruidnagelpoeder
- donkerbruine suiker
- 3 eetl rode wijnazijn
- 2,5 dl rode wijn + 1,5 dl rode porto
- 2 peren
- rozijnen en walnoten
- walnotenolie

Bereidingswijze

- peren in blokjes van 1 cm snijden
- ajuin glazig stoven in walnotenolie
- geneverbessen en kruidnagel toevoegen en stoof de kool ca 3 min
- roer er de suiker, azijn, porto en wijn door en laat met deksel ca 10 min stoven
- roer er de blokjes peer en rozijn door en laat nog ca 10 min stoven zonder deksel tot de kool gaar is
- op smaak brengen met peper en zout, walnoten erdoor scheppen en opdienen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

