

Finse koolraapschotel met sticky speklapjes

Ingrediënten

sticky speklapjes:

4 speklappen

4 eetlepels ketchup of curry

1 eetlepel balsamicoazijn

1 eetlepel bruine suiker

Sap van een halve sinaasappel

Flinke snuf peper

Finse koolraapschotel:

1,5 kilo koolraap, geschild en in stukken

125 milliliter room

2 eieren losgeklopt

3 flinke eetlepels bloem

0,5 theelepel nootmuskaat

snufje kruidnagelpoeder

100 gram paneermeel

50 gram roomboter

4 blaadjes salie, versnipperd

Bereiding

Leg de speklapjes in een ovenschaal en bestrooi met zout. Meng alle ingrediënten voor de marinade en giet over het vlees. Wentel de speklappen een paar keer door de marinade en laat afgedekt minimaal een uur marineren in de koelkast.

Kook de koolrapen 40 minuten in kokend water of stoom ze 25 minuten. Stort ze in een vergiet. Schud ze om en doe terug in de pan. Prak ze niet al te fijn met een stamper. Zet de pan nog even op het vuur en blijf roeren tot het overvloedige vocht verdampt.

Roer de room, eieren, bloem en kruiden door de iets afgekoelde koolraap. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Doe de koolraap in een ingevette ovenschaal. Kneed de boter, salie en paneermeel tot het korrelig is en bestrooi de koolraap hiermee.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Ze de ovenschaal met koolraap en de ovenschaal met speklappen in de oven voor 30 minuten. Keer de speklappen 1 á 2 keer tijdens de 30 minuten.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Finse koolraapschotel uit het boek; van de groetenman, Leanne Kitchen. Sticky speklappen uit het blad Boodschappen
Februari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel