



## Aardappelpuree, speklappen, rode koolsalade en warme appelmoes (4 pers)

### Aardappelpuree

#### Ingrediënten

- 0.5 kg. kruimige aardappelen
- 125 cc warme melk
- 1 eidooier
- zout
- nootmuskaat
- boter en event. koksroom

#### Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen in water met wat zout in ongeveer 25 minuten gaar.
2. Giet de aardappelen af.
3. Doe er een klontje boter bij en een gedeelte van de warme melk. Stamp dit met de stamper fijn en voeg de rest van de melk toe tot de juiste dikte puree ontstaat.
4. Splits het ei. Klop de eidooier los en roer deze door de puree.
5. Maak op smaak met nootmuskaat en eventueel zout.
6. Als je de puree extra smeug wilt, roer er dan een scheut koksroom door.



### Speklappen

#### Ingrediënten

- 4 speklappen
- zout en peper
- Ketjap manis
- boter

#### Bereidingswijze

1. Kruid de speklappen aan beide kanten en bestrijk ze daarna (met een kwastje) aan beide kanten met ketjap manis.
2. Bak ze in ongeveer 5 minuten om en om gaar.



## **Rodekoolsalade**

### **Ingrediënten**

- halve rode kool
- 1 groene appel
- 150 gr. blanke rozijnen
- 6 el olijfolie
- 2 el (sherry)azijn
- 1 tl mosterd
- peper en zout

### **Bereidingswijze**

1. Snijd de rodekool in tweeën en verwijder de harde kern.
2. Snijd elk stuk in fijne reepjes.
3. Snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis en snijd vervolgens de stukken met schil in partjes.
4. Klop een dressing van olijfolie, azijn, mosterd, peper en zout.
5. Schep de dressing met de rozijnen en de appel door de rodekool.
6. Laat dit minimaal 30 minuten intrekken.

## **Warme appelmoes**

### **Ingrediënten**

- 4 grote Goudrenetten
- 1 steranijs
- suiker
- kaneel

### **Bereidingswijze**

1. Schil de appels, snijd deze in 4 delen en haal het klokhuis er uit.
2. Snijd ze vervolgens in kleinere stukjes en doe deze in een pan met een bodempje water.
3. Voeg de steranijs toe.
4. Kook alles gaar en stamp het geheel tot een grove appelmoes.
5. Voeg er nog naar smaak kaneel en/of suiker aan toe.