

# Hoofdgerecht Zuurkool salamischotel met mosterdroom (4 pers.)

## Ingrediënten

500 g. aardappelen  
2-3 el. boter  
Zout  
Peper  
250 g. salami (worst) (runder)  
600 g. zuurkool  
3 lente uitjes  
2 paprika (bijvoorbeeld geel en rood)  
4 el. crème fraîche  
1 el. grove mosterd



## Bereidingswijze

Laat de zuurkool uitlekken.

Schil de aardappelen, was ze en snij ze in kleine parten en dep ze droog.

Verhit de boter in een stoofpan.

Bak er de aardappelen ongeveer 12 minuten in.

Breng op smaak met zout en peper.

Snij de salami in dunne plakken.

Maak de lente uitjes schoon en snij ze in ringen.

Maak de paprika schoon en snij ze in partjes.

Voeg de salami toe aan de aardappelen en bak ze ongeveer 3 minuten mee.

Voeg de lente uit, paprika en de zuurkool toe en bak ongeveer 5 minuten mee.

Breng op smaak met zout en peper (niet te veel).

Roer nu de crème fraîche en de mosterd door elkaar in een aparte kom of schaal zodat je deze als topping er op kunt doen.