



## Jachtschotel en rode kool dip van de uitgifte

*Een heerlijke warme jachtschotel met Friese nagelkaas en een rodekool spread met zelfgemaakte crackers als borrelhapje waren te proeven tijdens de uitgifte van 18 november.*

### Friese jachtschotel met Friese nagelkaas

Stampot van witte kool en uien (zonder vlees dus) met Friese nagelkaas

**Ingrediënten:** 50% aardappelen, 25% uien en 25% witte kool en flink wat Friese nagelkaas, kerrievoeder, extra gemalen kruidnagel en zout naar smaak.

#### Bereiding:

1. Aardappels schillen en koken, zout naar smaak. Als ze gaar zijn met melk en boter puree van maken.
2. Uien in ringen snijden en glazig bakken in een pan, kerrievoeder en kruidnagel toevoegen.
3. Witte kool fijn snijden en aan de uien toevoegen, weer kerrievoeder en kruidnagel toevoegen.
4. Bak ca 15 minuten
5. Meng de puree met uien en kool en roer de kaas erdoor. Je kunt het ook in een ovenschotel in laagjes opbouwen. Bestrooi met nog wat kaas (of paneermeel) en zet eventueel nog even in een oven van 220 graden tot er een korstje opzit.

Lekker fris erbij? Appelmoes! Smakelijk eten.

### Gestoofde rode kool kan ook met crackers als borrelhapje!

Gestoofde rode kool met appel en rode paprika. Een warm winters recept die met veel kunt combineren.

**Ingrediënten:** 1/4 rode kool ca. 700 gram, 1 grote goudrenet, 1 rode paprika, 1/2 glas witte balsamico azijn, 1 teen knoflook, 1/2 rode peper, stukje verse gember

#### Bereiding:

1. Snijd de rode kool in reepjes en vervolgens in kleine stukjes. Ook de appel en de paprika snijd je in kleine stukjes. De knoflook, gember en rode peper snij je zo klein mogelijk.
2. Verwarm de olie in een koekenpan en doe er de knoflook en rode peper bij. Laat 3 minuten zachtjes stoven, doe er dan de rode kool bij. Schenk er dan een half glas witte balsamico azijn erbij, doe de deksel op de pan en laat 15 minuten zachtjes stoven. Doe er de appel bij en laat even meestoven, dan rode paprika erbij, schep alles goed door elkaar, deksel op de pan en laat nog eens stoven voor 15 minuten. Doe het vuur uit, het stooft nog lekker door. **NB** Hoe langer je het laat stoven hoe zachter de rode kool wordt.

**NB** Gepureerd is dit als spread voor de borrelhapjes gebruikt.

**De crackers kwamen van deze site:**

<https://madebyellen.com/recept-crackers-kruiden-en-zaden/>