

Koken met Kevin en Krista

We gaan vanavond 2 gerechten maken. Het hoofdgerecht is een ovenschotel met rode kool, zelfgemaakte aardappelpuree en gehakt. Het dessert is een heerlijke apple crumble, warm uit de oven, gegarneerd met onder andere (kaneel)ijs.

Voor beide gerechten hebben we de oven nodig, deze moet voorverwarmd worden op 200 °C (boven- en onderwarmte). Je hebt voor beide gerechten een aparte ovenschaal nodig, omdat we de crumble zullen maken terwijl de schotel in de oven staat!

Ovenschotel met rode kool

Ingrediënten

- 500 gram rundergehakt
- 1 zakje gehaktkruiden tuinkruiden (of kruiden naar smaak)
- 1 rode kool (of 600 gram voorgesneden rode kool)
- 1 eetlepel olijfolie om in te bakken
- 1 kg kruimige aardappels
- 2 appels (bij voorkeur jonagold of goudreinet)
- 150 ml halfvolle melk
- 4 eetlepels paneermeel
- Optioneel: appelmoes

Materialen

- Schilmesje, groot keukenmes en snijplank (eventueel keukenmachine om de rode kool te snijden)
- Vergiet
- Hapjespan
- Stampotstamper of pureeknijper
- Ovenschaal voor 4 personen

Ovenschotel met rode kool

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar.
2. Ondertussen snijden we de rode kool: zet de kool op de stronk en halveer de kool met een groot, scherp mes. Snijdt de helften nogmaals door en verwijder de harde stronk. Vervolgens snijd je de kool in dunne reepjes. Dit kun je eventueel met een keukenmachine doen. Was de kool en laat het goed uitlekken in het vergiet.
3. Verhit ondertussen de olie in de hapjespan. Meng de kruiden met het gehakt. Bak het gehakt rul en bruin. Voeg de rode kool toe en laat het geheel onder regelmatig roeren 5 minuten bakken. Haal van het vuur.
4. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes.
5. Giet de aardappelen af en pureer met de pureeknijper of -stamper samen met de melk. Voeg de appel toe en breng op smaak met peper en zout.
6. Schep het gehaktmengsel in de ovenschaal. Verdeel de puree erover en bestrooi met het paneermeel. Bak de schotel in 30 minuten op 200 °C.
7. Serveer de ovenschotel, eventueel met appelmoes.

Wijntip van Wijn en Verwonderen

Bij rode kool is een rode wijn een logische keuze. Bij dit gerecht is het advies om voor een kruidige Rioja te gaan. Liever wit? Neem dan een stevige Chardonnay.

Apple crumble

Ingrediënten

- 3-4 appels (bij voorkeur jonagold of goudreinet)
- 2 theelepels koek- en speculaaskruiden (of kaneel)
- 50 gram hazelnoten
- 75 gram ongezoeten roomboter (op kamertemperatuur)
- 100 gram bloem
- 100 gram suiker
- Kaneelijs (of slagroomijs)
- Optioneel: slagroom (vers of spuitbus)
- Optioneel: Licor 43

Materialen

- Schilmesje en snijplank
- Groot keukenmes
- Ovenschaal voor 4 personen, of 4 kleine ovenschaaltjes

Recept

1. Wel de rozijnen in Licor 43. Alternatief is gewoon in warm water.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes. Voeg de koek- en speculaaskruiden en de rozijnen toe. Indien je de rozijnen in water geweld hebt kun je nog 25 gram suiker toevoegen.
3. Maak het deeg van de boter, bloem en suiker. Kneed het met je handen tot een kruimelig deeg.
4. Crush de hazelnoten met de platte kant van het keukenmes. Eventueel kan je de stukjes daarna nog wat kleiner snijden.
5. Vul de schaal(tjes) met het appelmengsel en strooi afwisselend het deeg en de hazelnoten eroverheen, tot de bakjes gevuld zijn.
6. Bak de crumble in 25 minuten op 200 °C.
7. Haal de crumble uit de oven en garneer met het ijs en eventueel de slagroom. Tip: lekker met een glaasje Licor 43!