

RODE KOOL "STEAK"

MET AZIATISCHE WORTELSALADE

INSPIRATIERECEPT VOOR 4 PORTIES

Bereidingstijd

1 uur

Onze groenten

Ca. 800 g aardappelen
(vastkokend)

1 rode kool

1 kleine ui

300 g wortel

Half bosje peterselie

Extra ingrediënten

Olijfolie

Peper en zout

Rozemarijn, tijm of andere
gedroogde kruiden naar smaak

2 el gembersiroop

2 el milde sambal

3 el sesamolie

2 el ketjap manis

1 el (rijst)azijn of vers limoensap

50 g pinda's (geroosterd)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Was de aardappelen goed schoon (tip: gebruik een afwasborstel of schuursponsje) en dep droog. Schillen is niet nodig.
3. Snijd in blokjes van 3 cm en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met een flinke scheut olijfolie, peper, zout en kruiden (naar smaak), schep goed om en zet opzij.
4. Was de rode kool en verwijder evt. de buitenste bladeren. Snijd vervolgens in plakken van 2 cm en leg naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Meng 1 el gembersiroop, 1 el sambal en 1 el sesamolie en schenk over de rode kool plakken.
6. Plaats de aardappelen en de rode kool in de voorverwarmde oven.
7. De aardappelen moeten 30-40 minuten bakken. Schep halverwege een keer om.
8. Meng 2 el ketjap met 1 el sambal. Bestrijk de rode kool na 25 minuten met het ketjapmengsel en bak nog eens 10-15 minuten tot ze zacht en gaar zijn.
9. Pel en snipper de ui fijn. Was en rasp de wortel of snijd tot julienne reepjes. Was en hak de peterselie fijn.
10. Meng 2 el sesamolie met 1 el azijn en 1 el gembersiroop. Schenk over de groenten, hussel goed door en breng op smaak met peper en zout.
11. Hak de pinda's grof en strooi over de salade.
12. Serveer de steaks met aardappelen en salade, bestrooi evt. met wat sesamzaadjes. Geniet er van!

NO SHIT.

