



Bubble and squeak (Britse groente-aardappelkoek)

Een knapperige Britse aardappelkoek van gebakken aardappel en kool, oorspronkelijk bedacht om restjes van de zondagse maaltijd op te bakken. Goudbruin en krokant aan de buitenkant, zacht en smeuïg vanbinnen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr gekookte aardappelen
300 gr savooikool of spruitjes
1 ui
50 gr boter
1 eetlepel zonnebloemolie

1 snufje nootmuskaat

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Plet de gekookte aardappelen grof met een vork tot een ruwe puree, zodat er nog wat stukjes in zitten.
- 2.** Snijd de savooikool fijn (of halveer de spruitjes) en blancheer ze 3 minuten in kokend gezouten water tot ze net zacht zijn. Giet af, laat uitlekken en knijp het overtollige vocht er goed uit.
- 3.** Snipper de ui en fruit hem in een ruime koekenpan op middelhoog vuur glazig in de helft van de boter, ongeveer 4 minuten.
- 4.** Meng de gepureerde aardappelen, de uitgelekte kool en de gefruite ui in een grote kom. Breng op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat en meng alles goed door elkaar.
- 5.** Voeg de rest van de boter en de zonnebloemolie toe aan dezelfde koekenpan en verhit op middelhoog vuur tot de boter schuimt.
- 6.** Schep het aardappel-koolmengsel in de pan en druk het met een spatel aan tot een gelijkmatige, platte koek. Laat 8 minuten bakken zonder te roeren, tot de onderkant stevig en goudbruin is.
- 7.** Keer de koek voorzichtig om: snijd hem eerst in kwarten voor het makkelijkst resultaat, of gebruik een bord om de koek in één geheel te keren. Bak ook de andere kant 6 tot 8 minuten goudbruin en knapperig.
- 8.** Snijd in punten en dien meteen warm op.

Tip

Zorg dat de kool zo droog mogelijk is voor u ze mengt met de aardappelen. Overtollig vocht zorgt ervoor dat de koek uit elkaar valt en moeilijker krokant wordt. Gebruik bij voorkeur restjes gekookte aardappelen van de dag voordien, die zijn al wat droger en geven een betere structuur.

Lekker met

Serveer met een gebakken ei en eventueel wat Worcestershire saus of bruine chutney.

Dranktip

Een frisse Engelse ale of een kop sterke zwarte thee past perfect bij dit hartige ontbijtgerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be