

Ingrediënten:

Voor 2 personen, maar makkelijk uit te breiden naar 4 of meer.

Rode paprika zuurkool

- 250 gr. zuurkool
- 1 rode paprika
- 1 rode puntpaprika
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 klein blikje tomatenpuree
- eventueel 0,5 rode chilipeper
- zonnebloemolie
- 1,5 dl. rode port (niet noodzakelijk, wel lekker)
- zwarte peper, chilipoeder, chilivlokken (te koop in bijvoorbeeld Turkse en Syrische winkels in de Steenstraat en Spijkerlaan)

Aardappelpuree

- 4 kruimige aardappels (± 600 gr.)
- 20 gr. plantaardige margarine
- eventueel scheutje melk
- peper (eventueel zout)

Feta pakketjes

- 2 plakjes diepvries bladerdeeg,
- 1 blok feta van ongeveer 150 gr. (ook in de wijk te kopen, zie chilivlokken)
- 1 ei

Dessert

- 150 gr. Griekse yoghurt (10% vet)
- 125 ml. slagroom
- 1 eetlepel suiker
- rasp van 1 limoenschil
- 125 gr. aardbeien of gemengd rood fruit. Het lekkerste is vers fruit, maar het kan ook met fruit uit de diepvries.



Bereidingsvolgorde

1. Begin met het dessert. De yoghurtroom moet minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast, maar het mag ook langer. Je kunt het ook een dag van tevoren klaarmaken en tot gebruik in de koelkast bewaren. De saus kun je ook vooraf maken, maar zet deze tijdig uit de koelkast. De smaak komt op kamertemperatuur beter tot z'n recht.
2. Bereid de zuurkool. Deze kan blijven pruttelen in de pan tot de rest klaar is.
3. Maak de feta pakketjes en de aardappelpuree.



Rode paprika zuurkool

Snijd de paprika's en ui in slierten en bak deze in zonnebloemolie. Roer het regelmatig. Voeg na ongeveer 10 minuten de tomatenpuree, knoflook, zuurkool, port en kruiden erbij. Laat dit ongeveer 20 minuten pruttelen op een laag vuur, tot de paprika gaar maar nog wel knapperig is.

Feta pakketjes

Verwarm de oven voor op 180 graden, zie verpakking bladerdeeg. Laat 2 plakjes bladerdeeg ontdooien. Snijd de feta in 2 gelijke stukken en vouw elk stuk in een plakje bladerdeeg. Druk de randen goed aan. Bestrijk de pakketjes met eigeel. Bak de pakketjes ongeveer 20 minuten in de oven.

Aardappelpuree

Schil de aardappels en snijd deze in stukjes. Kook de aardappels in ongeveer 18 minuten gaar. Maak de aardappels fijn met een puree-pers of stamper. Voeg zoveel boter en eventueel melk toe dat het smeugig is, maar niet te nat. Voeg peper naar smaak toe.

Yoghurtroom met limoen en aardbeiensaus

Klop de slagroom met suiker stijf. Was de limoen en rasp de schil. Meng de yoghurt en limoenrasp door de slagroom. Verdeel de room over 2 kommen en laat deze minimaal 30 minuten in de koelkast opstijven.

Voor de saus:

Maak de aardbeien of rood fruit met een staafmixer fijn (eerst ontdooien als je diepvriesfruit gebruikt). Houd wat hele stukken fruit apart voor de garnering. Giet de saus over de yoghurtroom en garneer dit met de stukjes fruit.

Eet smakelijk!