

Rode kool met geitenkaas

Hoofdgerecht voor 2 personen, 45min

Van de Streekmolen:

- 1 rode kool
- 1 jonagored appel

En verder:

- 3 plakken bladerdeeg
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels rozijnen
- 4 eieren
- 200 ml crème fraîche
- 125 gram zachte geitenkaas
- 3 eetlepels walnoten

Verwarm de oven voor op 190°C. Neem een springvorm met een doorsnede van 24cm, vet deze in en bekleed het met het bladerdeeg. Prik gaatjes in het bladerdeeg dat op de bodem van de vorm ligt. Zet de springvorm in de oven en bak het gedurende 15 minuten. Snijd de rode kool in repen, zet een pan met 50 ml water op het vuur, doe hierin de suiker en de rode kool. Kook de kool op een laag vuur gedurende 10 minuten. Snijd de appel in stukjes en de stukjes met de rozijnen toe aan de rode kool. Laat het geheel 5 minuten stoven. Klop in een schaal de eieren los en roer de crème fraîche er door. Voeg eventueel wat zout en peper toe. Verdeel de kool over de met bladerdeeg beklede springvorm, kruimel de geitenkaas er over, hak de walnoten en leg dit over de geitenkaas. Schenk als laatste de losgeklopte eieren in de vorm. Zet de springvorm terug in de oven en bak het gerecht in 20 minuten af. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>