



Eisbein met zuurkool



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 20 min.



Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 1 kant en klare Eisbein 850 gram (incl. bot)
- Wijn zuurkool uit het vat
- 1 flinke knolselderij (ca. 1 kg)
- 800 gram aardappels
- 50 gram boter
- 150 ml volle melk of slagroom
- snufje zout snufje peper

## **Voedingswaarde**

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Eisbein met zuurkool

## **Bereiding**

De Eisbein in een de verpakking in een pan met heet water (80 graden)  
1 uur verwarmen

Zuurkool in een pan verwarmen

Puree maken:

- 1  
Schil de knolselderij en snijd hem in stukjes van ongeveer 2,5 centimeter.
- 2  
Schil ook de aardappels en snijd ze in grote stukken.
- 3  
Breng de groentes samen aan de kook in een ruime pan gezouten water.
- 4  
Kook ze in twintig minuten gaar.
- 5  
Giet ze af en stamp ze tot een puree.
- 6  
Voeg de boter, de melk, zout en versgemalen zwarte peper toe en roer alles goed door.
- 7  
Voeg eventueel nog wat versgeraspte nootmuskaat toe.

## **Kooktips**

Tip: Houd een plak knolselderij achter, samen met een winterpeen, een stuk prei en wat verse peterselie. Samen vormen ze een prima basis voor een boerengroentesoep.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**