

Schotels

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:19

Schotels met daarin verwerkt appels

=====

Portugese schotel

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:21

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1/2 kg appels (Goudreinetten),

1 kg koude, gekookte aardappelen,

2 uien,

Blikje tomatenpuree,

Peper en zout,

2 1/2 dl bouillon of water met bouillonblokjes,

Boter of margarine

Bereidingswijze:

De uien schoonmaken, snipperen en in wat boter of margarine gaarsmoren.

Ondertussen de appels schillen en in blokjes verdelen.

Deze appelblokjes even met de uien mee laten smoren.

Vervolgens de in blokjes gesneden koude, gekookte aardappelen toevoegen en het gerecht met het deksel van de pan even flink doorbakken.

Daarna de inhoud van een blikje tomatenpuree door het gerecht roeren, de bouillon toevoegen en de schotel met peper en zout verder op smaak brengen.

De pan sluiten en het gerecht nog even laten stoven.

=====

Jachtschotel

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:22

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1/2 kg wild- of andere vleesresten of hacheevlees,

1 à 1 1/2 kg aardappelen,

1/2 kg moesappelen,

Een paar flinke uien,

Boter of margarine,

Laurierblad,

Kruidnagelen,

4 dl jus of water met een bouillonblokje

Bereidingswijze:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 01:00

De uien schoonmaken, snipperen en in een klontje boter, margarine of vet van de jus. bruin bakken.

Het vlees met de uien even meebakken, de jus toevoegen en er de kruiden bij doen.

Het vlees gaarstoven.

Ondertussen de aardappelen schillen, wassen en gaarkoken.

De aardappelen fijnstampen en er een puree van maken.

De appelen schillen en raspn.

In een beboterde vuurvaste schotel een laag aardappelpuree of plakjes koude gekookte aardappel aanbrenge.

Daarop een laagje vlees met uien leggen.

Voorts geraspte appel en zo doorgaan met de schotel te vullen.

De bovenste laag moet uit plakjes aardappel of uit puree bestaan.

Hier en daar wat klontjes boter of margarine leggen of het gerecht met wat gesmolten boter of margarine besmeren.

De schotel in een matig warme oven of boven op het vuur zachtjes verwarmen.

Bij deze jachtschotel bij voorkeur wat kropsla geven.

=====

Gelderse schotel

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:28

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

100 g gesneden boerenmetworst, Gelderse- of snijworst,

Restant gekookte bruine bonen,

1/2 kg rode kool,

2 zure appelen,

Wat suiker, kruidnagelen,

Wat boter,

Azijn,

Aardappel puree

Bereidingswijze:

De gesneden rode kool aan de kook brengen met weinig water en wat zout en enkele kruidnagelen.

Na 20 minuten de in plakken gesneden appel toevoegen en het geheel nog 10 minuten laten koken.

De kool afmaken met wat azijn, boter en suiker en zo nodig het kooknat binden met wat aangemengd aardappelmeel.

Onderin een vuurvaste schotel een restant bruine bonen leggen, hierop de rode kool en daarop een laagje gesneden worst.

Tenslotte een laagje aardappelpuree met wat paneermeel bestrooid en gearneerd met wat achtergehouden plakjes worst.

De schotel ongeveer 15 minuten in een warme oven zetten.

=====

Zweedse appelschotel

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 18:50

Ingredienten:

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 01:00

Bestemd voor 4 personen.

750 g appels,
6 beschuiten,
60 g boter of margarine,
100 g suiker

Bereidingswijze:

De appels schoonmaken, in partjes snijden en met een bodempje kokend water vlug tot moes koken.

De appels zeven en met het grootste gedeelte van de suiker vermengen.

Het moes in een vuurvast schoteltje overdoen en met de fijngemaakte beschuiten bedekken.

De gesmolten boter of margarine er over gieten en de rest van de suiker er over strooien.

Het schoteltje gedurende ongeveer 30 minuten in een warme oven plaatsen tot er een bruin korstje op gekomen is.

Het gerecht warm of koud opdienen, eventueel met stijfgeklopte slagroom of vanillesaus.

=====