

## Zurkelpatatten

# ZURKELPATATTEN

### *Ingrediënten (voor 4 personen)*

- \* ongeveer 1 kg geschilde bleesige aardappelen*
- \* zout naar behoren*
- \* karnemelk of melk (voor jeilag je de puree zouter of zander uit)*
- \* zout, peper en smaakzaai*
- \* gezouten magere spek*
- \* mosterd 1 à 2 rieten*

### **BEREIDINGSWIJZE**

\* Kook de aardappelen gaar in gezouten water en giet af. Overgiet met de melk of karnemelk en breng aan de kook. Voeg de grof gehakte zurkel toe en laat kort meestoven. Voeg zout, peper en smaakzaai toe. Stamp fijn met de pureestamper of strook door de mezzaf (naargelang je de puree fijn of grof wil). Voeg eventueel eieren bij deze puree. Snij het spek in kaantjes (verpjes) en bak krokant. Voeg de kaantjes met het hakvet bij de zurkelpuree en roer goed om. Lekker met braadworst of varkenskotletten.

*Doc Iris De Pover*

### **COLLECTIE**

Culinair Genootschap Meetjesland

### **INVENTARISNUMMER**

CGM\_041

---

### **BESCHRIJVING**

Voor dit recept heeft u volgende ingrediënten nodig: 1 kg aardappelen, zurkel, karnemelk of melk, gezouten mager spek, eventueel eieren en enkele kruiden. Het is zeer lekker met braadworst of varkenskotletten.

### **OBJECTTYPE**

recept

### **PLAATSEN**

Eeklo

### **DATERING**

2015

### **TREFWOORD**

recept, aardappelen, zurkel

### **VERWERVING**

Iris De Pover