

Perzische kotlet met rodekool op Vlaamse wijze



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Rodekool op Vlaamse wijze (zie recept)

Rundsgenhakt of lamsgehakt

ui

knoflook

krumige aardappelen

zout, peper, kurkuma, paprikapoeder, korianderpoeder

ei

paneermeel

boter of olie om te bakken.

Bereiding

Aardappelen, ui en knoflook grof raspen en in een zeef laten uitlekken

Meng het gehakt met de specerijen, geraspte aardappel, ui, knoflook en ei en voeg paneermeel toe om het geheel een wat vaste structuur te geven. Let op, niet te veel paneermeel, het moet niet al te stevig zijn.

Plaats in de koelkast en laat 20 minuten rusten.

Vorm platte schijven van max 1 cm dik. Haal deze nog even door paneermeel en laat opnieuw 15 minuten rusten in de koeling.

Aan beide zijden bakken in hete boter om te garen en een licht krokante korst te vormen.

Notities

Kotlet is een Perzisch - Iraans gerecht. Het zijn platte ronde of ovale schijven van lams- of rundsgenhakt dat gemengd is met specerijen, aardappel en ui. Ze worden licht krokant gebakken

Foto's



Perzische kotlet met
rodekool op Vlaamse
wijje