

Rode kool strüdel



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1kg Rode kool met appel Ardo

500g Pastinaak reepjes Ardo

2 vellen bladerdeeg

1 ei (dorure)

20g boter of margarine

maizena

fruit peper rood fruit

peper en zout

Bereidingswijze

1. Warm de rode kool met appel op en bind een beetje bij met maizena.
2. Stoof de pastinaakreepjes aan in boter en breng op smaak met peper en zout.
3. Rol het bladerdeeg uit en leg eerst een laag pastinaakstrips en dan een laag rode kool met appel.
4. Kruid met fruit peper rood fruit, vouw dicht en kleef vast met wat water of dorure.
5. Duw de randen goed aan, maak kleine inkepingen in het bladerdeeg, zodat het vocht kan ontsnappen.
6. Doreer en bak 20-25 minuten af op 180°C.

Allergenen

Egg

Gluten

Milk

