

Stoofpot met koffie

Ingrediënten:

500 gram sukadelappen
2 uien, gesnipperd
1 winterwortel (in blokjes)
3 teentjes knoflook (geperst)
4 takjes tijm (fijngesneden)
3 kopjes (Milano) koffie
6 plakjes ontbijtkoek (in blokjes)
Snufje suiker
Handje hazelnoten
Arachide olie



Werkwijze:

Snij de sukadelappen in blokjes en braad deze aan in de arachideolie. Voeg de uien en de knoflook toe en schep nog even door. Doe dan de koffie en de takjes tijm erbij en laat dit geheel in een afgesloten pan circa 2 uur sudderen. Voeg na een ruim uur de wortelblokjes toe, zo houden deze nog een bite. Na 2 uur kan de ontbijtkoek en de suiker erbij en laat dit nog een half uurtje pruttelen. Zet eventueel de deksel schuin op de pan om het overtollige vocht te laten verdampen. Hak intussen de hazelnoten in stukjes en rooster deze in een droge wok. Serveer met rijst en bestrooi aan tafel de stoofpot met de hazelnoten.

(Het gerecht kan eventueel ook in oven gegaard worden op 120 graden)

Eet smakelijk!

(recept van Folker Tieleman)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

