



Livar entrecote met gegratineerde rode kool

Datum: 15-10-2012
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 Livar entrecote lapjes
- zout
- versgemalen peper
- 1 rode kool
- 1 rode ui
- scheutje olie
- 250 ml bessensap
- 1 kaneelstokje
- 1 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- 1 eet. suiker
- 2 stevige appels
- 100 g rozijnen
- 500 g tamme kastanjes
- 1 kg kruimige aardappels
- 2 eetl. maizena
- 80 g boter
- 2 eieren
- 100 g paneermeel

Bereidingswijze:

Snijd de rode kool heel fijn. Pel en snipper de ui. Fruit de ui en rode kool in een scheutje olie aan. Voeg bessensap, kaneelstokje, laurierblaadje, kruidnagels en suiker toe en breng het aan de kook. Schil en snijd de appels in blokjes en voeg ze met de rozijnen toe aan de kool. Laat de rode kool circa 45 minuten stoven. Breng op smaak met zout en peper.

Verhit intussen de oven voor op hetelucht 220 graden. Maak een kruis in de kastanjes en pof ze circa 15 minuten in de oven. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pel de kastanjes en hak ze fijn. Verdeel de aardappelen met een vork in stukjes. Meng de aardappelen met de kastanjes, de boter en de eieren.

Leng de maizena aan met een scheutje water en bind hiermee de rode kool af. Schep de rode kool in de ovenschaaltjes en verdeel het aardappelmengsel erover. Bestrooi met paneermeel en bak het gerecht 15 tot 20 minuten op hetelucht 180 graden.

Livar entrecote lapjes bestrooien met zout en versgemalen peper. Bak ze aan iedere kant circa 3 minuten en houdt ze warm onder aluminiumfolie.