

Mechelse koekoek met rode kool, appel en bloedworst



Ingredienten

- 1 st rode kool
- 1 st ui
- 50 g boter
- 4 cc azijn (rode wijn)
- nootmuskaat, geraspt
- 200 g Suiker
- 1.5 kg Mechelse koekoek
- 2 st appel (Golden)
- 200 g bloedworst
- 2 st aardappelen
- 1 dl bruine fond
- 1 tl Maizena

Bereiding

bereiding:

Snij de rode kool in fijne reepjes en kook ze gaar in gezouten water. De kolen kleuren lelijk blauw, maar dit verdwijnt later. Snij de ui fijn en stoof in de boter. Voeg de rode kool toe en blus met de azijn. Kruid bij met peper van de molen en zout en wat nootmuskaat. Voeg de appelmoes en 100 g suiker toe. Laat nog even zachtjes [stoven](#).

Braad ondertussen de koekoek 45 minuten in een oven van 175 °C. Vergeet de koekoek niet eerst via de buikholte goed te kruiden met peper van de molen en zout. Overgiet na 15 minuten en om de 10 minuten met de braadsappen die vrijkomen. Dit zorgt voor een sappige koekoek, een krokant vel en de kruiding wordt zo gelijkmatig over de koekoek verdeeld.

Schil de appels, verdeel in partjes en verwijder het klokhuis. Snij de partjes in blokjes van 0,5 cm op 0,5 cm. Stoof ze kort in wat boter, bestrooi met de rest van de suiker en laat karamelliseren.

Snij de bloedworst in plakken van 1 cm dik en bak ze net voor het opdienen in boter. Schil de aardappelen en snij er dunne plakjes van. Frituur ze mooi krokant in olie van 170 °C. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Haal de koekoek uit de oven. Giet het vet af en blus de plaat met wat bruine bouillon. Laat even opkoken en bind met wat maïszetmeel. Snij het borstvlies van het karkas en verdeel het in plakken. Maak de bouten los en snij in het kniegewricht door. Haal de vleugeltjes eveneens van het karkas. Serveer de bouten en vleugels apart in een schaal.

Serveren:

Schik de plakken op grote, warme borden en leg er wat appeltjes naast. Leg op de appeltjes een schijfje bloedworst. Maak een mooi nootje rode kool met behulp van 2 eetlepels

bron: • Boek: [Heerlijk van bij ons](#)