



## Ragoût de chou chinois à l'orange et au fromage



### Ingrédients

- 250 grammes de Gouda nature, coupé en cubes miniatures
- 1 kg potatoes, peeled
- 100 ml de lait
- poivre et sel fraîchement moulus
- noix de muscade
- 500 grams Chinese cabbage, cut into strips
- 150 grams of smoked bacon bits
- 2 tbsp sunflower oil or 25 g butter
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 2 oranges, peeled and divided into segments
- 2 tbsp shaved almonds

### Bereidingswijze

Faites cuire les pommes de terre avec un peu de sel pendant 20 minutes. Faites ensuite une purée légère avec du lait, du poivre, du sel et de la noix de muscade. Pendant ce temps, faites sauter les lanières de chou chinois et les dés de lard pendant 5 minutes dans l'huile ou le beurre chaud

Ajouter la poudre de curry. Couper en deux les segments d'orange. Incorporez le chou, les cubes de bacon, les segments d'orange et les cubes de fromage à la purée de pommes de terre. Faites griller les amandes dans une poêle chaude et sèche jusqu'à ce qu'elles soient dorées et saupoudrez-les sur le plat avant de servir.

**CONSEILS** Le Gouda nature peut être remplacé par du Gouda au poivre, du Gouda aux herbes et à l'ail ou du fromage de brebis

Essayez d'utiliser du pak choi au lieu du chou chinois.