

## Palmkool (Cavolo Nero)

Vanaf oktober/november tot ver in februari kweken wij palmkool in de volle grond en is dan bij ons verkrijgbaar.

Palmkool, ook wel zwarte kool genoemd, is een echte koolsoort en onder ander familie van de broccoli en de boerenkool. Het is een koolsoort met een verfijnde smaak die oorspronkelijk afkomstig is uit Toscane in het Middellandse zeegebied en in de 19<sup>e</sup> eeuw volop in Nederland werd geteeld. De plant heeft lange smalle kroezende bladeren die omhoog groeien en gaan hangen als ze wat groter zijn, zoals van een palmboom vandaar de naam.

Het is een tweejarige plant die van onderaf geoogst wordt. Als je de top laat zitten groeit hij door en kan wel een meter hoog worden.

Als de bladeren groot zijn, dan zijn de nerven soms taai en kun je die het beste er uit snijden en het klein gesneden blad een tijdje stoven. Vooral de jonge blaadjes kun je ook heerlijk rauw eten. Verder is de kool op dezelfde manier als boerenkool te eten, in een stampot bijvoorbeeld of met andere groenten roerbakken.



## RIBOLLITA (TYPISCH TOSCAANSE MAALTIJDSOEP, VOOR 6 TOT 8 PERSONEN)

350 gram gedroogde witte bonen (pronkers), 3 rode uien gesnipperd, 6 teentjes knoflook fijngehakt, 3 bleekselderij stengels in (halve) ringetjes gesneden, 1 flinke bos palmkool, 4 rijpe tomaten grof gehakt, evt. klein blikje tomatenpuree, 3 middelgrote winterwortels in stukken, 3 aardappelen in stukjes, 2 liter groentebouillon, peper, zout, tijmblaadjes, boter of olie om in te fruiten.

Week de witte bonen de nacht ervoor en kook ze in een uur of meer gaar. Giet ze af, maar bewaar het kookvocht. (Dita kan ruim van tevoren worden gedaan.) Trek de palmkool bladeren van de bladnerf. Was het blad en snijd ze, niet te fijn. Fruit de ui in een klontje boter of zonnebloemolie in een soeppan, doe even later de knoflook er bij. Weer wat later de bleekselderij en stukken wortel. Even roerbakken en dan een flinke scheut bouillon er bij.

Pureer de helft van de witte bonen in een voldoende hoeveelheid kookvocht. Doe dit bij de soep in wording. Voeg bouillon en/of bonenkookvocht toe. Ribollita is een stevige soep, dus niet al te veel vocht. Doe de gehakte tomaten en de aardappelen in de soep. Voeg er een flinke snuf gedroogde of verse tijmblaadjes aan toe en tenslotte de palmkoolbladeren. Laat ca. een uur koken op laag vuur totdat het geurig is. Op smaak brengen met peper en zout en af laten koelen.

Lekker te eten met geroosterd (ciabatta) brood. De volgende dag nog lekkerder! Weer aan de kook brengen. Ribollita betekent opnieuw koken, herkoken) In de soepborden een stuk brood leggen en de soep er overheen scheppen. Dit recept wordt u aangeboden door: