

Koolraap

Koolraap is bij ons verkrijgbaar van oktober tot en met maart. Het behoort tot de koolfamilie en zit boordevol vitamine C en mineralen. Het is een dikke knol met ruwe schil waar geel, geurig "vlees" onder zit. Het heeft een zachte, zoetige en bijzonder aromatische smaak.



Koolraapschotel met aardappelpuree, spek en kaas

- 1 kilo aardappelen (bloemig kokend)
- 1 grote koolraap
- 1 winterwortel
- 2 uien
- 100 g plakjes rookspek
- 75 g jonge kaas, geraspt
- 75 g geitenkaas in stukjes
- 100 g kwark
- boter
- peterselie
- peper en zout
- nootmuskaat

Kook de aardappelen gaar en druk ze met de stamper tot puree. Schil intussen de koolraap, en de winterwortelen en snijd deze in reepjes van 1 cm dikte. Snijd de uien in ringen.

Kook de koolraap en de wortelen met iets zout, peper en nootmuskaat in 20 minuten gaar. Giet de groenten af. Bak de uienringen en de plakjes rookspek 10 minuten in wat boter op een mild vuur lichtbruin. Vet een ovenschaal licht in.

Eerst komt een laag aardappelpuree, dan de wortelen, de uien met spek en ten slotte de koolraap. Meng de geraspte jonge kaas en de stukjes geitenkaas met de kwark. Verdeel dit mengsel over de schotel. Zet 10 minuten in een voorverwarmde oven op ongeveer 200°C, daarna nog 5 minuten op de hoogste stand zodat het gerecht een bruin korstje krijgt.



Bovenstaande recept wordt u aangeboden door:

De Groene Schuur
Lijkweg 9B
6923CA Groessen
Tel. 0316-330718

www.degroeneschuur.nl
www.kokenindekas.nl
e-mail: info@degroeneschuur.nl