



RECEPT

KOOLRABI

KOOLRABI UIT DE OVEN

NODIG:

- KOOLRABI VOOR TWEE PERSONEN
- DRIE LEPELS CRÈME FRAÏCHE
- OVENSCHAAL
- PEPER ZOUT
- MELK & WATER 2 DL, 50/50
- PEPER EN ZOUT, NOOTMUSKAAT
- PARMEZAANSE KAAS GERASPT NAAR SMAAK

SCHIL DE KOOLRABI EN SNIJ IN PLAKJES, DOE MELK, WATER EN DE KOOLRABI MET ZOUT IN DE PAN EN KOOK GAAR. PROEF.

ROER DE CRÈME FRAÏCHE LOS MET WAT KOOKVOCHT EN BRENG OP SMAAK MET PEPER EN NOOTMUSKAAT EVENTUEEL ZOUT.

GIET DE KOOLRABI AF EN DOE IN EEN OVERNSCHAAL, GIET HET CRÈME FRAÏCHE MENGSEL EROVER EN STROOI ER ZOVEEL PARMEZAAN OVER DAT HET BEDEKT IS.

BAK AF IN DE OVEN TOTDAT HET GOUDBRUIN ZIET, IN ONGEVEER EEN 20 MINUTEN.

LEKKER BIJ VERSE WORST, OF EEN GEBAKKEN VISJE, VOOR DE VEGETARIËRS MET EEN GROENE SALADE.