

KERSTPASTA

MET BIETEN EN PALMKOOLCHIPS

INSPIRATIERECEPT VOOR 4 PORTIES

Bereidingstijd

1 uur kooktijd vooraf
45 min bereiding

Onze producten

Ca. 500 g rode biet
Ca. 250 g palmkool
300 g pasta (of meer bij veel trek)
1.5 el koolzaadolie

Extra ingrediënten

2 tl baharatkruiden
1 el sesamzaad
Peper en zout
150 g vegan cottage cheese
óf
150 g (zijden) tofu
1 citroen
Bosje verse munt
Handje walnoten

Voorbereiding (kan 1 dag van tevoren)

1. Breng een grote pan water aan de kook. Was de bieten en kook in circa 1 uur gaar. Hoe groter de biet, hoe lang de kooktijd.
2. Laat volledig afkoelen, verwijder dan de schil en snijd in grove stukken.

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht) of 200 °C (elektrisch).
2. Neem 75 gram palmkool. Snijd de nerven eruit en scheur het blad in stukken van ongeveer 3 cm. Doe de palmkool, baharatkruiden, sesamzaad, koolzaadolie en een snufje zout in een kom en meng tot alle blaadjes bedekt zijn met de olie en kruiden.
3. Verdeel de palmkool over een met bakpapier beklede bakplaat en bak in 8-10 minuten knapperig. Controleer regelmatig, het kan snel verbranden. Neem uit de oven en zet opzij.
4. Ga intussen verder met de saus: neem de rest van de palmkool, snijd de nerven eruit en snijd het blad fijn.
5. Verhit een flinke scheut olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de palmkool toe en roerbak enkele minuten, tot de palmkool wat geslonken is. Draai het vuur lager, bestrooi met wat zout en bak in 6-8 minuten zoet en gaar (af en toe roerend).
6. Rasp de citroen en pers uit. Hak de muntblaadjes grof.
7. Pureer de rode bieten met 3 el citroensap en de vegan cottage cheese of tofu tot een gladde saus. Roer er de helft van de munt door. Breng op smaak met peper, zout en evt. citroensap.
8. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Giet af, maar laat wat vocht aan de pasta hangen.
9. Roer de bietensaus en roergebakken palmkool door de pasta, proef en breng eventueel nog verder op smaak.
10. Verdeel over 4 borden en garneer met de rest van de munt, de citroenrasp, de walnoten en tenslotte de palmkoolchips. Geniet ervan!

Meer groenten? Kook extra bieten, snijd in blokjes en roer door de saus.

NO SHUT.