

PALMKOOLPASTA

MET KOOLRAAP

INSPIRATIERECEPT VOOR 4 PORTIES

Bereidingstijd

45 minuten

Onze groenten

ca. 200 g palmkool

ca. 800 g koolraap

300 g pasta

Extra ingrediënten

2 tl tijm

1 tl oregano

Sap en schil van 1 citroen

2 teentjes knoflook

2 tl gerookt paprikapoeder

100 g zongedroogde tomaten

100 ml vegan kookroom

(Olijf)olie

Margarine

Zout/peper

Optioneel

Gerookte tofu

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Halveer de koolraap en snijd in plakken van ca. 1 cm dik. Schil de plakken en snijd vervolgens in blokjes.
3. Rasp de schil van de citroen en pers uit.
4. Plaats de koolraap in een grote ovenschaal of bakplaat. Giet er een flinke scheut olie over, bestrooi met tijm en oregano (of gebruik een Italiaanse kruidenmix) en voeg de citroenrasp, 2 el citroensap en een snuf zout toe. Meng alles door elkaar met je handen en bak in ongeveer 30 minuten gaar. Schep halverwege een keer om.
5. Was de palmkool en ris het blad van de nerf. Snijd fijn.
6. Verhit in een grote hapjespan een flinke klont margarine. Voeg de palmkool toe samen met de knoflook, gerookt paprikapoeder en een snuf zout. Laat op laag vuur 20 minuten smoren tot alles zacht is.
7. Kook de pasta in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, maar bewaar een kopje kookvocht.
8. Snijd de zongedroogde tomaten in reepjes. Voeg toe aan de palmkool, samen met de pasta, geroosterde koolraap, kookroom en een scheutje kookvocht. Let op dat het gerecht wel smeug wordt, maar niet te nat.
9. Voeg indien gewenst de gerookte tofu toe (in blokjes).
10. Proef en breng op smaak met peper en evt. extra zout, tijm of citroensap. Eet smakelijk!

Over? Dit gerecht smaakt de volgende dag misschien wel nóg lekkerder, bijvoorbeeld als lunch!

NO SHIT.