

voor 2 personen

# RECEPT



## CAVOLO NERO (TOSCAANSE ZWARTE PALMKOOL) MET KATENSPEK

Een heerlijk herfstgerecht

### Je hebt nodig:

- \* 150 g katenspek, in repen
- \* 1 teen knoflook, fijngesneden
- \* 200 g Toscaanse palmkool, in stukken
- \* 1 sjalot, fijngesneden
- \* boter
- \* olijfolie
- \* zwarte peper uit de molen
- \* 250 ml groentebouillon
- \* Scheutje slagroom of kookroom



### Bereidingswijze:

1. Bak spek, tahou of paddenstoelen, fijngesneden sjalot en knoflook in een klein beetje olie en voeg halverwege een klont boter toe.
2. Doe een klont boter in de pan en doe de stukken palmkool erbij. Haal wel eerst de nerven uit de kool.
3. Voeg wat groentebouillon toe en blancheer de kool.
4. Voeg als laatste het uitgebakken spek met sjalot en knoflook en de room toe en breng op smaak met wat zwarte peper uit de molen.
5. Voor de vegetariërs onder ons kun je het katenspek vervangen door gerookte tahou of paddenstoelen.

Serveer dit met verse pasta.

