

voor 2 personen

RECEPT



GEROOSTERDE KOOLRABI

Je hebt nodig:

- 250 gram koolrabi
- 10 ml olijfolie of meer
- zout



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Schil de koolrabi en snijd in grove stukken
- Kook de stukken koolrabi ongeveer 6 a 7 minuten in water met zout. Giet af.
- Doe de stukken koolrabi in een ovenschaal, overgiet ze rijkelijk met olijfolie , voeg een snufje zeezout toe en hussel alles goed door elkaar.
- Rooster ze gaar en goudbruin in ongeveer 40 minuten, halverwege omscheppen. Door het roosteren wordt de koolrabi lekker zoetig. Je kunt eventueel voor opdienen wat citroensap erover sprenkelen.

