

KOOLRABI MET VERSE KRUIDEN



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 2 kleine koolrabi of 1 grote
- 125 ml magere kookroom
- ½ eetlepel mosterd naar keuze
- 15 gr bieslook fijngeknipt
- 15 gr peterselie fijngeknipt
- 15 gr bladselderij fijngeknipt
- Peper en zout naar smaak



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Schil de koolrabi's dun en snijdt in dunne plakken. Leg de plakken in een hapjespan en schenk de kookroom erover.
- Breng aan de kook en laat 5 minuten afgedekt koken. Als je de plakken wat dikker hebt gelaten iets langer koken.
- Verwijder het deksel en laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de koolrabi gaar is en de kookroom wat is ingekookt.
- Haal de koolrabi met een schuimspaan uit de pan en leg in een voorverwarmde schaal.
- Haal de pan van het vuur en roer de mosterd en de fijngeknipte kruiden door de kookroom.
- Voeg naar smaak wat peper en zout toe.
- Schenk over de plakken koolrabi en serveer direct.