



Wat kun je maken met **Palmkool** of cavolo nero.

Aardappelschotel met cavolo nero

Puree van 800 gr tot 1 kg aardappels
Vergiet vol fijngesneden palmkool
3 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
Gerookt pimentpoeder
2 el grof gehakte walnoot
4 el broodkruim (of panko)
ca 30 gr koude boter
Olijfolie
Eventueel mozzarella
Ovenschaal

Maak puree van aardappels met olijfolie, peper en zout.
Bak de knoflook in de olijfolie knapperig en bestrooi met pimentpoeder.

Leg een laag puree in de ovenschaal, vervolgens 2/3 deel palmkool.
Daarop de knoflook en walnoten verdelen.
Weer een laagje puree.
Daarop de rest van de palmkool. Druk die goed in de puree.
Afsluiten met (eventueel mozzarella), broodkruim en vlokjes boter.

30 a 40 minuten in de oven op 180 graden, tot de palmkool gaar is en er een mooi bruin korstje op zit.

Uit "Mari plukt de dag"

Roerbakken:

Bladeren van nerf ontdoen. Kort blancheren en afspoelen met koud water. Vervolgens kort roerbakken met bijvoorbeeld ui en knoflook.

Ribollita

Voor 6 tot 8 personen

350 gram gedroogde grote witte bonen (pronkers), of neem een pot of blik

3 rode uien, gesnipperd

6 teentjes knoflook, fijngehakt

3 stengels bleekselderij in (halve) ringetjes gesneden

1 fikse bos cavolo nero (palmkool)

4 rijpe tomaten, grof gehakt

evt. klein blikje tomatenpuree

3 middelgrote winterwortels in stukken gesneden

3 aardappelen in stukjes

2 liter groentebouillon

peper, zout, tijmblaadjes



Week de witte bonen de nacht ervoor en kook ze in een uur of meer gaar. Giet ze af, maar bewaar het kookvocht.

Trek de bladeren van de bladnerf. Was het blad en snij ze, niet te fijn. Fruit de ui in een braadpan en doe even later de knoflook erbij.

Vervolgens de bleekselderij en stukken wortel. Even roerbakken en dan een flinke scheut bouillon erbij.

Pureer de helft van de witte bonen in een voldoende hoeveelheid kookvocht. Doe dit bij de soep in wording.

Voeg bouillon en/of bonenkookvocht toe.

Ribollita is een stevige soep, dus niet al te veel vocht.

Doe de gehakte tomaten in de soep. En de aardappelen. Voeg er een flinke snuf gedroogde of verse tijmblaadjes aan toe. En tenslotte de palmkoolbladeren. Laat ca. een uur koken op laag vuur. Totdat het geurig is. Op smaak brengen met peper en zout. Af laten koelen.

De volgende dag weer aan de kook brengen. (Ribollita betekent opnieuw koken, herkoken.) In de soepborden een stuk brood leggen, de soep eroverheen schenken en wat olijfolie sprenkelen.

Uit MergenMetz