

# Recept!

## Pasta met palmkool

### Ingrediënten

200 gram spekjes  
2 teentjes knoflook geperst  
300 gram palmkool (cavolo nero )  
250 ml slagroom  
200 gram tomaatjes Tomatti  
300 gram spirelli  
Peper en zout  
Beetje citroensap  
Parmezaanse kaas

### Bereiding

Snij de palmkool in dunne reepjes. Bak de spekjes uit in een droge koekenpan. . Als ze een beetje gekleurd zijn de in repen gesneden palmkool erbij en de knoflook.

Dit moet minstens 10 minuten garen. Ondertussen kook je de pasta volgens de gebruiksaanwijzing een voeg je af en toe een beetje pastawater toe zodat het als het ware kan roerbak sudderen.

Kijk of je kool gaar is. Zoja, doe de room erbij en warm het geheel goed door. Breng op smaak met peper, zout en een beetje citroensap. Laat de pasta uitlekken en schep deze door het koolmengsel.

Serveer met in helften gesneden chocotomaatjes en bestrooi met geraspte parmezaanse kaas.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Koken met Karin  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel