

Recept!

Pasta met palmkool

Ingrediënten

200 gram spekjes
2 teentjes knoflook geperst
300 gram palmkool (cavolo nero)
250 ml slagroom
200 gram chocotomaatjes
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