

KOOLRAAP

Koolraap uit de oven

Benodigdheden

voor 2 personen

375 gram koolraap
1.5 deciliter halfvolle melk
1.5 deciliter groentebouillon
75 gram komijnekaas
0.5 handje paneermeel
0.5 eetlepel tijm
1 eetlepel creme fraîche
peper
zout

Tijd

20 minuten

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200 °C (eventueel met extra bovenwarmte van de grill).

Stap 2: Maak de koolraap schoon en snijd deze in gelijke blokjes, doe ze samen met de melk en bouillon in een kookpan. Kook ze in ± 10 minuten bijna gaar. Roer de crème fraîche los met 4 eetlepels van het kookvocht.

Stap 3: Giet de koolraap af in een vergiet en schep ze in een ovenschaal. Bestrooi met zout en peper.

Stap 4: Snijd de kaas in kleine blokjes, schep ze door de koolraap en schenk de losgeroerde crème fraîche erover. Bestrooi de bovenkant met wat verse tijm blaadjes gemengd door paneermeel. Gratineer de koolraap in het midden van de voorverwarmde oven in ± 15 minuten goudbruin.

Stap 5: Serveer de koolraap met bijvoorbeeld een groene salade.

