

## Benodigdheden

voor 4 personen

1 teentje knoflook  
300 g pasta, naar keuze  
250 g palmkool  
100 g boter  
65 g hazelnoten  
60 g geraspte Parmezaanse kaas  
50 ml crème fraîche  
sap van een halve citroen  
koolzaadolie  
zout en peper

## Tijd

5-10 minuten

# PALMKOOL

Pasta met palmkool en  
beurre noisette

## Aan de slag

**Stap 1:** Hak de hazelnoten in grove stukken en rooster ze een paar minuten in een droge koekenpan. Doe de noten in een schaalte.

**Stap 2:** Hak de knoflook fijn. Snijd de stengel van de kool en snijd de bladeren in reepjes. Verwarm olie in een koekenpan en bak de kool een paar minuten. Voeg meer olie toe als het er droog uit ziet. Voeg tegen het einde de knoflook toe en laat de knoflook zacht maar niet bruin worden.

**Stap 3:** Breng het water voor de pasta aan de kook en kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.

**Stap 4:** Terwijl de pasta kookt: bruin de boter in een kleine steelpan, het liefst met een dikke bodem, tot de boter geelbruin wordt. Voeg de hazelnoten toe en haal de steelpan van het vuur.

**Stap 5:** Giet de pasta af als deze gaar is en meng met citroensap, crème fraîche en geraspte Parmezaanse kaas. Voeg kool, zout en peper toe en serveer met de beurre noisette.

