

RODEKOOL

Rodekool steak met balsamico
vinaigrette als hoofdgerecht

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor tot 180 graden.

Stap 2: Snijd de rodekool in vier plakken van 1,5 centimeter. Laat de stronk eraan zitten, zodat de steaks heel blijven.

Stap 3: Leg de rodekool op een met bakpapier beklede bakplaat en smeer elke plak in met een eetlepel olijfolie en wat geperste knoflook. Bestrooi met wat zout en takjes tijm.

Stap 4: Rooster de steaks in 30 minuten beetgaar.

Stap 5: Maak een vinaigrette van de balsamicoazijn, extra vergine olijfolie, mosterd, ahornsiroop en een ruime hoeveelheid versgemalen peper. Breng op smaak met wat zout.

Stap 6: Hak de hazelnoten grof.

Stap 7: Serveer de rodekool steaks met de vinaigrette en de hazelnoten. Tip: ook lekker met wat takjes rozemarijn!

Benodigdheden

voor 4 personen

- 1 rode kool
- olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 bosje tijm
- 3 eetlepels extra vergine olijfolie
- 1 eetlepel balsamico azijn
- 2 theelepels mosterd
- 2 theelepels ahornsiroop
- 50 gram hazelnoten, geroosterd
- zout en peper naar smaak

Tijd

30-40 minuten

