

# SPITSKOOL

gestoofde spitskool met cider,  
appel & mosterd

## Benodigdheden

5 uien  
6 el koude boter  
2-3 spitskolen, liefst van de koude grond, in parten  
4 el dijonmosterd + extra  
1 el venkelzaad  
½ el karwijzaad  
5 takjes verse tijm  
3 goudrenetten, geschild en in parten  
1 fles Franse of Nederlandse cider,  
doux of brut (gebruik voor een zoetere smaak  
half cider, half troebel appelsap)  
½ bosje peterselie  
175 ml crème fraîche of crème cru  
100 g hazelnoten, grof gehakt

## Tijd

1 uur 25 minuten



Bron: Deliciousmagazine

## Aan de slag

**Stap 1:** Snijd de uien klein en doe in een grote wijde (soep)pan. Bak de uien in 2 el boter op middellaag vuur al omscheppend in 15 min. lichtbruin.

**Stap 2:** Snijd de uien klein en doe in een grote wijde (soep)pan. Bak de uien in 2 el boter op middellaag vuur al omscheppend in 15 min. lichtbruin.

**Stap 3:** Haal de spitskool uit de saus en houd warm. Laat de saus op hoog vuur inkoken en haal de tijm eruit. Pureer de saus glad. Voeg de rest van de koude boter in blokjes toe en klop door de saus (monteren). Breng goed op smaak met peper en zout.

**Stap 4:** Pureer de peterselie met 1 el water en wat zout, roer samen met flink wat tijmblaadjes door de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de rest van de appel in blokjes en bak samen met de hazelnoten en nog wat tijm goudbruin in de boter.

**Stap 5:** Serveer de spitskool in parten per bord of op een grote schaal, met de saus erover heen gesprenkeld en een flinke dot groene crème fraîche erbij. Bestrooi met de appel, hazelnoten en extra tijmblaadjes. Besprenkel met wat olijfolie.