

Ovenschotel met koolrabi (ca 2 personen)

Ingrediënten:

2 koolrabi knollen, ca 250 gram per stuk
2 eetlepels walnoten
1 snuf nootmuskaat
60 gram geraspte kaas
20 gram bloem
20 gram boter
200 ml kookvocht van de koolrabi
Peper/zout naar smaak

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden.

Schil de koolrabi's. Snijd ze in blokjes en kook ze ongeveer 12 minuten tot ze beetgaar zijn. Vang het kookvocht op als je ze afgiet.

Smelt ondertussen de boter in een (Demeyere) sauspan. Voeg de bloem toe en roer erdoor tot een roux. Giet dan beetje bij beetje een deel van het kookvocht erbij en roer met een garde door. Doe dit tot er een romige saus ontstaat. Roer de helft van de kaas erdoor en breng de saus op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Schep de blokjes koolrabi door de saus. En doe vervolgens in een ingevette ovenschaal. Bestrooi met de rest van de kaas en grof gehakte walnoten.

(Gezien bij leukerecepten.nl)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

