

Rolletjes savooieblad met feta-ricotta

op gebakken kool met appel & pompoenpit

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomovens

Ovens

Kookplaten

Ingrediënten

- 0,5 savooiekool
- 4 el ricotta
- 1 el feta
- 1 el rozijn
- 1 el citroensap
- 1 appel (bv. Elstar), in partjes gesneden
- 1 el pompoenpit
- peper & zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 100° C stomen. Pel de 2 of 3 buitenste grote groene bladen van de kool af en stoom die 5 minuten. Spoel ze koud en snij de nerf eruit.
2. Snij de rest van de rauw kool in fijne reepjes en hou apart.
3. Verwarm de oven voor op 220° C grill met circulatielucht.
4. Meng de feta met de ricotta, de rozijnen en het citroensap. Breng op smaak met peper & zout. Verdeel het mengsel over de koolbladeren en rol die op. Doe ze circa 12 minuten in de oven.
5. Bak de rauwe-koolreepjes met de appel en de pompoenpitten in een koekenpan tot de kool gaat kleuren. Breng op smaak met peper & zout.

Serveren

Leg de koolrolletjes op een hoopje gebakken kool en garneer met bijvoorbeeld citroenzeste, wat groene kruiden en/of een slinger balsamico-siroop eromheen.