



Oogstspecial: panzanella met boerenkool

met romige geitenkaas en truffelolie



ca. 40min



2 personen

We hebben dit gerecht panzanella genoemd - naar de Italiaanse broodsalade - maar eigenlijk is dit de luxe versie ervan. Natuurlijk zijn de typische knapperige stukjes brood erbij betrokken, maar ook geroosterde boerenkool, kleurrijke wortels met tijm en appel. Het gerecht wordt afgemaakt met een kruidige geitenkaascrème en de fijnste truffelolie.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 paarse wortel
- 5g verse tijm
- 1 onbehandelde citroen
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 sjalotje
- 1x boerenkool
- 2 meergranenbaguettes ¹
- 1 groene appel
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 964kcal, vet 57.1g, koolhydraten 81.6g, eiwit 29.7g



1. Wortels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **wortels** evt. en snijd ze in vieren. Ris de **tijmblaadjes** van de takjes. Leg de **wortels** op een bakplaat met bakpapier en wrijf in met de **tijm**, 1el olijfolie, een flinke snuf zout en een snuf peper.



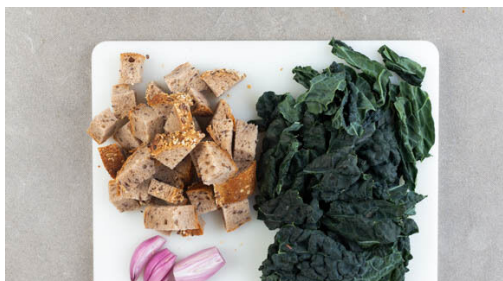
2. Wortels bakken

Bak de **wortels** in 20-25min goudbruin in de voorverwarmede oven. Keer ze halverwege de baktijd een keer om.



3. Geitenkaas mengen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers **1 helft** uit. Meng de **geitenkaas** met **1-2el citroensap**, **citroenrasp** naar smaak (begin met weinig en voeg evt. extra toe), 1tl honing en een snuf zout en peper.



4. Ingrediënten voorbereiden

Pel het **sjalotje** en snijd in vieren. Scheur de **boerenkool** in hapklare stukken. Snijd de **baguette** in stukjes van ca. 2cm.



5. Ingrediënten meebakken

Leg de **sjalot**, de **boerenkool** en de **broodstukjes** op een 2e bakplaat met bakpapier en hussel om met een flinke snuf zout en 1el olijfolie. Zet ze bij de **wortels** in de oven als er nog 10-15min baktijd resteert. Bak tot de **broodstukjes** goudbruin en knapperig zijn.



6. Appel snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het in blokjes. Snijd de overgebleven **citroenhelft** in 2 parten. Verdeel de **geroosterde groenten** en de **broodstukjes** over borden en bestrooi met de **appel**. Top met de **geitenkaas** en besprenkel met de **truffelolie**. Geef de **citroenpartjes** erbij.