

Boerenkoolschotel uit de oven/pan

lunchgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 350 g boerenkool, kleingesneden
- 2 sjalotten, gepeld en fijngesnipperd

En verder:

- 200 g oude, kruidnagel- of komijnenkaas
- 200 g kwark
- een flinke scheut appel- of wittewijnazijn
- olijfolie om te bakken
- zout, peper

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de olie in een wokpan en fruit de sjalotten. Voeg de boerenkool toe en laat die even zacht worden. Breng op smaak met zout, peper en azijn. Rasp de kaas en roer die door de kwark. Doe in een ovenschaal afwisselend een laag boerenkool en een laag kwark-kaasmengsel. Eindig met het kaasmengsel (doe eventueel nog wat extra geraspte kaas over de laatste laag). Zet zo'n 30 minuten in de oven tot het gerecht goed heet is en de kaas bovenop mooi gegratineerd. (Als dat niet goed lukt, kan je de schaal de laatste minuten even onder de grill zetten.) Het gerecht is ook prima verder in een (wok)pan te maken. Je mengt dan de twee mengsels goed door elkaar en bestrooit het met nog wat extra geraspte kaas. Leg een deksel op de pan en laat het op een middelhoog vuur warm worden en de kaas smelten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>