

## Gegratineerde groene kool

### Hoofdgerecht voor 2 personen, 50min

Van de Streekmolen:

- 1 groene kool
- 1 brood uit de Streekmolenkrat

En verder:

- 5 middel grote uien
- 2 teentjes knoflook
- Olijfolie
- Zout en peper

Verwarm de oven voor op 180°C. Pel en snipper de ui. Zet een grote koekenpan op het vuur, verhit hierin de olijfolie en fruit de gesnipperde uien. Pers de teentjes knoflook en voeg die toe aan de uien. Doe dit op een laag vuur zodat de uien de kans krijgen om goed zacht te worden. Snijd de harde nerf uit de groene kool en snijd het blad in dunne repen. Zet een pan met water en wat zout op het vuur en kook hierin de kool tot deze zacht is. Giet de kool af en laat het in een vergiet goed uitlekken. Bak het brood af in de oven. Snijd er vervolgens dikke plakken van, waar je blokjes van snijdt. Je hebt ongeveer 300 gram broodblokjes nodig. Doe het brood in een schaal, sprenkel er olijfolie overheen en strooi er wat zout en peper over. Meng alles goed door elkaar. Neem een grote, niet al te diepe ovenschaal. Verdeel een derde van de uien over de bodem van de schaal. Schep hier een derde van het brood op en vervolgens de helft van de groene kool. Schep er vervolgens weer een laag uien en een laag brood op. Herhaal dit tot het brood en de groenten op zijn. Maak in de tussentijd een halve liter groenten bouillon. Schenk de bouillon in de ovenschaal, doe dit rustig zodat de bouillon door het brood kan worden opgenomen. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet het gerecht in de oven gedurende 20 minuten. Haal dan het aluminiumfolie van de schaal en zet het gerecht nog eens 20 minuten terug in de oven. Haal na de baktijd de schaal uit de oven en laat het 10 minuten rusten voordat je het serveert. Smakelijk eten.

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