

Savoie koolrolletjes (basis)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 50min

Van de Streekmolen:

- Groene kool

En verder:

- Katenspek
- Pittige kaas
- Cocktail prikkers

De bladeren van de groene kool wassen en in water met zout even blancheren, laten uitlekken in een vergiet. Oven voorverwarmen op 140 C. Het spek en de kaas in hele kleine blokjes snijden en door het gehakt mengen en daar rolletjes van maken. Deze rolletjes in de bladeren groene kool rollen en vast zetten met de cocktail prikkers. Ongeveer 35 minuten in de oven. Rest tip! Nodig; Groene kool 4 plakjes Gerookte ham 2 el Balsamicoazijn 4 el extra vierge olijfolie 100 gr Parmezaanse kaas Zout en peper Snijd het gele hart van de overgebleven groene kool en 4 plakjes gerookte ham in flinterdunne reepjes. Klop de balsamicoazijn en de olijfolie in een kommetje tot een dressing. Schep de dressing door de kool. Breng op smaak met zout en peper. Hak kleine blokjes van de Parmezaanse kaas en verdeel over de salade. Je kunt de kaas ook vervangen door verse kruiden als basilicum en peterselie.

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