

# TIJN VAN DE SMAAK

## savooikoolrecepten

### Koolrolletjes gevuld met gehakt en vijgen (4 personen)

1 grote groene savooiekool, 1 grote ui, 400 gr. rundergehakt, 75 gr. geraspte oude kaas, 1 teentje knoflook, 6 gedroogde vijgen, mespunt kruidnagelpoeder, zout, 0,5 eetl. cayennepeper, 2 tl. bouillonpoeder, 0,5 blik gepelde tomaten.

Pel en snipper de ui. Snij de vijgen in kleine stukjes. Doe het gehakt, de ui, de vijgen, de kaas, zout, kruidnagel en cayennepeper in een kom en pel de knoflook erboven uit. Kneed alle ingrediënten goed door elkaar. Breng in een grote pan water met 0,5 eetlepel zout aan de kook. Verwijder intussen de lelijke bladeren van de kool. Snij met een scherp mes de stronk wigvormig uit de kool. Maak 8 bladeren van de kool voorzichtig los. De rest van de kool kan fijngesneden worden en gekookt als groente erbij gegeten worden. Laat de bladeren 2 minuten in het water koken. Schep ze met een schuimschaaf uit de pan en laat ze met de bolle kant naar boven afkoelen. Draai de bladeren om en leg op elk blad een schep van het gehaktmengsel. Vouw de bladeren dicht. Giet de tomaten af, snij ze in stukjes, doe ze in een ovenschaal en strooi er wat bouillonpoeder overheen. Leg de koolrolletjes met de naad naar beneden dicht tegen elkaar aan op de tomaat. Dek de schaal af met aluminiumfolie. Zet de schaal in de koude oven en zet deze op 200°C. Laat de rolletjes in ca. 45 minuten gaarsmoren. Lekker met de rest van de kool en rijst.

### Boerenstampot (4 personen)

1 kleine savooiekool, 1 kg aardappelen, 2 uien, 250 gr. tofu tamari, scheutje melk, 1 eetl. olijfolie, snufje thijm, nootmuskaat, peper, zout.

Schrob de aardappelen schoon en kook ze gaar in de schil. Snij de kool in reepje, stoom de groenten gaar in ca. 10 minuten. Snipper de uien. Verhit de olijfolie en fruit de ui en voeg een snufje thijm toe. Pel de gare aardappelen. Meng de gare groenten met de aardappelen, voeg een beetje melk toe en pureer het geheel. Schep de uien door de puree en breng deze op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Hou de puree warm. Snij de tofu in kleine blokjes (2 cm). Verwarm de olijfolie en bak de tofublokjes op een vrij hoog vuur tot ze een krokant korstje hebben. Meng de tofublokjes door de puree. Lekker met witlofsalade.

