

Gegratineerde parten savooiekool

INGREDIËNTEN:

*1 savooiekool, 2 rode uien, 1 knoflook, 2 tl tijm,
200 gr kastanje champignons, 100 gr harde kaas
geraspt (gruyere, parmezaan), 3 el broodkruim,
olijfolie, peper en zout*

BEREIDING:

Oven voorverwarmen op 200°C.
Savooienkool in de lengte in 8 parten snijden en
in water met zout 5 minuten koken
Afgieten en kookvocht opvangen.
Stronk van savooiekool verwijderen.
Champignons, knoflook en uien fijn snijden,
een paar minuten bakken en op smaak brengen
met zout, peper en tijm.
De koolparten in een ovenschaal leggen en het
paddenstoelenmengsel erover verdelen.
Geraspte kaas en broodkruim mengen.
Strooi het kaasmengsel over de paddenstoelen en
druppel er wat olijfolie over.
Zet ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde
oven.

