



KOOLRABlovenschotel

(voor 4 personen)

Ingrediënten:

3 kleine koolrabi's, of 2 normale of 1 super
grote, maar net wat je vandaag kunt oogsten
4 grote aardappels, of wat meer kleintjes
4 goed gerijpte tomaten

100g spek
75 g waterkers
250g geitenkaas (zacht)
200ml room
olijfolie

Vet de ovenschaal en zet de oven alvast op 200 graden celcius.
Bak het spek uit in een koekenpan en laat uitlekken.

Schil de koolrabi en snijd in dunne plakken. Snijd de schoongeboende aardappelen in de lengte in dunne plakken. Snijd de tomaten in dunne plakjes. Neem de blaadjes van de waterkers, houd een paar blaadjes achter voor garnering en snijd de rest fijn.

Bouw laagjes met steeds plakjes aardappel, plakjes koolraabi en het spek. Verkruiemel wat van de geitenkaas erboven en verdeel wat van de waterkers erover. Doe dit twee of drie keer. Schenk daarna de room erover en eindig met de plakjes tomaat.

Besprenkel met de olie, bestrooi met peper en zout en bak de ovenschotel ca. 1 uur in het midden van de oven totdat alle groenten gaar zijn.

Garneer met de achtergehouden waterkers

Smakelijk eten

