



Bijgerechten

Rode kool steaks met feta en hazelnoot-parmahamcrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 rode kool
4 eetlepels esdoornsiroop (of honing)
100 gram feta (gebrokkeld)
2 eetlepels hazelnoten
8 plakjes parmaham
4 eetlepels olijfolie
1 handvol munt (verse)
1 theelepel kaneel
peper
zout

Rode kool is saai? Niet waar! Deze lekkere rode kool steak is een absolute winnaar. Top de steak af met feta en een hazelnoot-parmahamcrumble en je tovert een culinaire topper op tafel!

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verwijder de buitenste bladeren van de rode kool. Snij de kool in plakken van een wijsvinger dik. Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat, smeer in met olijfolie en honing en kruid met peper, zout en kaneel en schuif in de oven gedurende 15 minuten.

Hak ondertussen de noten grof met een mes.

Leg na 15 minuten de plakken parmaham naast de rode kool op het bakpapier. Bestrooi de rode kool met feta en hazelnoten, en schuif nog 5 minuten in de oven.

Haal de bakplaat uit de oven, laat de parmaham even afkoelen en verkruiemel ze boven de plakken rode kool. Werk af met verse munt.

Keukenbenodigdheden

Oven

