



Geroosterde savooikool met Parmezaan en honing

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 savooikool (klein)
olijfolie
zwarte peper (versgemalen)
1 theelepel zoutvlokken (bv. fleur de sel)
2 teentjes knoflook
1/2 citroen (sap)
2 1/2 eetlepels honing
1 snuifje cayennepeper
75 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de donkere, buitenste bladeren van de kool. Snij de kool vervolgens in 8 plakken.
- 2.** Bestrijk een grote bakplaat met olijfolie en leg de stukken kool hierop. Bestrijk opnieuw met olijfolie. Bestrooi met peper en zout. Zet 10 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. De randjes mogen verkleuren. Draai de stukken kool om en zet nog 5 minuten in de oven.
- 3.** Meng intussen in een kom enkele eetlepels olijfolie met de knoflook, het citroensap, de honing en de cayennepeper.
- 4.** Haal de bakplaat uit de oven en besprenkel met de dressing en bestrooi vervolgens met de Parmezaanse kaas.
- 5.** Zet nog enkele minuten in de oven, zodat de kaas kan smelten.