Geroosterde witte kool uit de oven

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 witte kool
3 eetlepels boter (gesmolten)
1 theelepel mosterd
2 theelepels agavesiroop
1 theelepel worcestersaus
1 theelepel knoflookpoeder
peper en zout
4 deciliter groentebouillon
1 kopje hazelnoten (fijngesneden)
1 bosje salie

Bereidingswijze

1. **Snij de onderkant van de witte kool, zodat de kool recht kan staan.**
2. **Meng in een kommetje de boter met de mosterd, de agavesiroop, de worcestersaus, het knoflookpoeder, peper en zout.**
3. **Plaats de witte kool in een kleine braadslee of ovenschaal en bestrijk deze rondomrond met de helft van het botermengsel. Giet de helft van de bouillon in de braadslee. Dek alles goed af met aluminiumfolie en zet 90 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
4. **Verwijder de folie. Voeg de rest van de bouillon toe. Bestrijk de kool met de rest van het botermengsel. Laat nogmaals 60 minuten garen.**
5. **Check met een lang mesje of de kool goed gaar is: deze moet botermals zijn. Snij de kool daarna in plakken en schik deze op een mooie schaal. Overgiet met het vocht uit de ovenschaal. Werk af met fijngesneden hazelnoten en de dille.**