

# Savoy spitskool

## De knapste kool van het land!

### -Smaakprofiel –

Sterke aardse kool smaak. Na kort koken, wokken & blancheren krijgt de kool een licht zoete smaak.

### -Structuur & bite –

Redelijk stevige bladeren met gewelfde structuur.  
Knapperige bite, iets minder sappig

### -UPS's –

- Compact
- Unieke vorm
- Jaarrond beschikbaar
  - Sealbaar
  - Houdbaar
  - Kleur
- Visueel onderscheidend
- Meerdere gebruiksmogelijkheden

### -Bereidingswijze techniek & tijden –

Koken: 8 -10 minuten

Stomen: 6-8 minuten



Grill/BBQ: 5-7 minuten per kant.

Stoven: 6-8 minuten

Wokken/Roerbakken: 4-5 minuten

Blancheren: 1-2 minuten

# Savoy Spitskool

 2 personen  20 minuten

## Flammenkuche



### Ingrediënten:

- 1/2 savooie spitskool
- 1 Flammenkuche deegrol
- 200g paddenstoelen mix
- 80g mascarpone
- 100g pecorino geraspt
- 1 teentje knoflook
- 30g hazelnoten

### Bereiding

1. Snijd de savooie spitskool in grove repen en wok deze 2-3min in een scheutje olie op hoge temperatuur beet gaar. Zet de gewokte spitskool apart.
2. Bak in dezelfde wok de paddenstoelen samen met een teentje knoflook goud bruin.
3. Rol de flammenkuche deegrol uit op een bakplaat en besmeer met de mascarpone.
4. Verdeel de geraspte pecorino kaas, gewokte spitskool en paddenstoelen over de flammenkuche.
5. strooi als laatste de fijn gehakte hazelnoten er over heen en bak de flammenkuche in 8-10 min af.



verwarm de oven voor op 220°C.

# Savoy Spitskool



2 personen



25 minuten

## Roasted Caesar



### Ingrediënten:

1 savooie spitskool  
2 sjalotjes  
knoflook croutons  
80g Parmezaanse kaas  
eventueel wat verse groene  
kruiden

#### voor de dressing:

mayonaise- kappertjes-  
citroensap-citroenschil-  
Parmezaanse kaas

### Bereiding

1. Snijd de savooie spitskool in 6 parten, en snijd de kern er voorzichtig uit zodat de parten niet los vallen.
2. Smeer de parten spitskool royaal in met olie en rooster ze op een grill of BBQ ongeveer 5 min per kant.
3. Snijd de kappertjes heel fijn en maak de dressing door alle ingrediënten met elkaar te mengen.
4. Snijd de sjalotjes in fijne partjes.
5. Maak de salade op door 3 geroosterde parten spitskool, de fijne sjalot partjes, dressing, geschaafde Parmezaanse kaas en knoflookcroutons.



grill of BBQ

# Savoy Spitskool

 4-6 personen  30 minuten

## Koolsoep



### Ingrediënten:

1 savooie spitskool  
2 witte uien  
1 winterpeen  
1 groene paprika  
2 tomaten  
bladselderij  
2 groentebouillon blok  
1250ml water toevoegen

eventueel naar smaak een  
snuf zwarte grove peper



blender of staafmixer

### Bereiding

1. Voeg een scheut olie toe in een ruime kookpan.
2. Maak de groenten schoon en snijd fijn.
3. Bak de uien ongeveer 3 minuten op middelhoge temperatuur.
4. Voeg vervolgens de savooie spitskool en winterpeen toe en bak deze 2 minuten mee.
5. Voeg de paprika, tomaat, water en groentebouillon blokjes toe en breng het geheel aan de kook.
6. Laat 20 minuten koken en pureer de soep met een staafmixer of blender.
7. Serveer met de bladselderij.