



270 gram  
groenten per  
portie \*

## Keto Palmkool uit de oven met romige brie

! Weinig koolhydraten

KETOGEEN Palmkool (ook wel cavolo nero of zwarte kool) is een eeuwenoud en bijna vergeten bladgewas, een typische herfst- en wintergroente. Het wordt ook wel eens Italiaanse boerenkool genoemd, en zo kan het ook echt gebruikt worden. Vandaag serveren we de palmkool met romige brie uit de oven. Let op dit is een ketoëen gerecht: hoog in vet en laag in koolhydraten.

35 min | 602 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Palmkool	g	100	200	300	400
Prei	st	0.5	1	1	2
Rode ui	st	0.5	1	1	2
Champignons	g	100	200	200	300
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Brie	g	75	150	225	300
Walnoten	g	15	25	25	50
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bakolie	el	0.5	1	1.5	2
Boter	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een ovenschaal in.
2. Was de palmkool, verwijder de harde nerven en snijd het blad klein. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Verhit olie in een bakpan en roerbak de prei en palmkool 5 minuten op een middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper en schep in de ovenschaal.
3. Pel intussen de ui en snijd in halve ringen. Veeë de champignons schoon en snijd in plakken. Verwarm boter in een andere bakpan en bak de ui en champignons bruin op een middelhoog vuur. Pel de knoflook, pers erboven uit en breng op smaak met zout en peper. Schep de groenten bij de palmkool.
4. Snijd de brie in de hoogte doormidden in 2 platte plakken en leg met het snijvlak naar boven op de groenten. Hak de walnoten grof en strooi erover.
5. Bak de ovenschotel 10 minuten boven in de voorverwarmde oven, tot de brie enigszins gesmolten is. Zet eventueel kort de ovengrillstand aan.

*Tip: Wil je de oven niet gebruiken? Dan kun je de brie ook kort verwarmen in een bakpan.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

