

Koolraaprol



Met peer en blauwschimmelkaas

Ingrediënten voor circa 4 personen:

- 175 gram tarwebloem
- 60 gram koude roomboter
- 25 gram geraspte oude kaas
- Snufje zout
- 1-2 eetlepels koud water

Vulling

- 1 koolraap
- 1-2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel karwijzaad
- 100 gram blauwschimmelkaas (Bastiaansen)
- 1 peer
- 1 theelepel speculaaskruiden

Afwerking

- 1 ei

Bereiding:

1. Bloem en zout in een kom mengen.
2. Boter toevoegen en met 2 messen klein snijden.
3. Wrijf dit mengsel tussen je vingers tot het wat op broodkruim lijkt.
4. Voeg de geraspte kaas toe en wat water en maak er snel een bal deeg van zonder te kneden.
5. Laat het deeg rusten in de koelkast.

6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Schil de koolraap en snij deze in blokjes.
9. Vermeng de blokjes met olijfolie en karwijzaad.
10. Stort de blokjes op de bakplaat en rooster de koolraapblokjes in 20-30 minuten in de oven gaar. Ze zullen flink slinken, maar mogen niet donkerbruin worden. Laat ze iets afkoelen.
11. Schil de peer en snij deze in kleine blokjes, net zoals de kaas.
12. Meng 250 gram geroosterde koolraap met peer, kaas en speculaaskruiden.
13. Rol op een met bloem bestoven aanrecht het deeg uit tot een langwerpige lap.
14. Leg de vulling in het midden en rol het deeg er omheen, plak het vast met wat water.
15. Leg de rol op de bakplaat en bestrijk hem met wat losgeklopt ei.
16. In ongeveer 30 minuten in het midden van de oven gaar en goudbruin bakken.

Koolraap

Koolraap is familie van de kruisbloemigen net zoals de andere koolsoorten. Deze kool groeit echter niet boven, maar onder de grond. Het is een goede bewaarknol.

Koolraap heeft een pittige, maar eigen smaak en kan op veel manieren bereid worden. Gekookt, geroosterd of als puree, maar rauw is koolraap niet smakelijk.

Koolraap bevat, net zoals alle kolen, veel vitamine C.

Dit recept komt uit Hemelse Spijzen (ISBN 9059950070) en is bewerkt door **Voedwel**, Ineke Fienieg, *natuurvoedingskundige*: www.voedwel.nl

Recept: 1501
Hoofdgerecht
Seizoen: herfst-winter