



Hartige koolraaptorentjes

Heerlijke koolraaptaartjes! Een vergeten groente van Nederlandse bodem. Een taartje aan een satéprikker, origineel en lekker.



Wat ga je doen?

- 1 Verwarm de oven voor op 190°C.
- 2 Snijd de boven- en onderkant van de koolraap en schil de koolraap met een dunschiller. Snijd de koolraap in 4 kwarten. Snijd vervolgens ieder kwart in de breedte in plakjes van ongeveer een centimeter dik.
- 3 Kook de koolraap plakjes ca. 8 minuten in water met zout. Giet af en laat de plakjes afkoelen.
- 4 Hak de walnoten in grove stukken.
- 5 Brokkel de geitenkaas en doe deze in een kom. Snijd de roomboter in kleine blokjes en voeg deze toe aan de geitenkaas. Voeg ook de rozemarijn en walnoten toe en roer het geheel door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. U heeft nu het geitenkaasmengsel.

- 6 Verwijder het klokhuis van de appels en snijd de appels in dunne plakken.
- 7 Leg de 4 grootste plakken koolraap op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi ze met peper en zout.
- 8 Verdeel 1 flinke eetlepel van het geitenkaasmengsel over de 4 plakken.
- 9 Dek nu elke plak koolraap op de bakplaat af met 2 plakken appel en daar bovenop weer 1 plak koolraap. Het torentje begint nu vorm te krijgen.
- 10 Bestrooi de nieuwe plak koolraap met peper, zout en verdeel 1 eetlepel geitenkaasmengsel. Leg 1 plakje appel er bovenop en begin opnieuw met 1 plak koolraap. Afhankelijk van de grote van de koolraap kunt u het torentje 3 à 4 verdiepingen hoog maken.
- 11 Prik de satéprikker door de gestapelde koolraap plakjes heen om een stevig torentje te maken.
- 12 Bestrooi het torentje met de basterdsuiker en bak in ca. 20 min. goudbruin en gaar in de voorverwarmde oven.

Eet smakelijk!

Wat heb je nodig?



- 1 koolraap
- 60 gr ongebrande walnoten
- 250 gr zachte Hollandse geitenkaas
- 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- 40 gr ongezouten roomboter
- 2 Jonagold appels
- 2 eetlepels witte basterdsuiker
- Bakpapier
- Satéprikkers



Haal de appels bij de lokale boer!

