



Geroosterde rodekool met romige puree en vega jus

🕒 20 + 90 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 sinaasappel (rasp en sap)
- ★ 100 g boter
- ★ 1 tl venkelzaad of venkelpoeder
- ★ 1 kleine rodekool (à 800 g)
- ★ 500 ml groentebouillon
- ★ 2 laurierblaadjes
- ★ 1 kh kruimige aardappel (geschild, in stukken)
- ★ 300 ml volle melk
- ★ ½ tl nootmuskaat
- ★ 2 el olie
- ★ 1 ui (gesnipperd)
- ★ 1 el bloem
- ★ 1 el sojasaus

MATERIAAL: satéprikker, ovenschaal, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de sinaasappelpulp met de helft van de boter, het venkelzaad en 1 tl zout.
3. Prik met een satéprikker rondom gaatjes in de rodekool, zo gaart de kool sneller.
4. Smeer de kool rondom in met de sinaasappelpulp.
5. Meng het sinaasappelsap met de bouillon en laurier in de ovenschaal.
6. Zet de kool erin en dek af met aluminiumfolie.
7. Rooster de kool circa 1 uur in de oven.
8. Kook intussen de aardappels in circa 20 minuten gaar.
9. Giet af in een zeef.
10. Roer de aardappels met een houten lepel door de zeef boven een pan.
11. Verhit de melk en overige boter in een (steel)pan en roer door de aardappelpuree.
12. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
13. Verwijder na 1 uur het folie van de ovenschaal en rooster de kool nog 30-40 minuten verder, tot je er makkelijk een vork in kunt prikken.
14. Neem de kool uit de ovenschaal en bewaar het kookvocht.
15. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de ui circa 3 minuten.
16. Roer de bloem erdoor en bak 1 minuut mee.
17. Giet het kookvocht in de pan en laat al roerend binden.
18. Laat de jus circa 5 minuten zachtjes koken en breng op smaak met de sojasaus.
19. Snijd de geroosterde kool in parten en serveer met de aardappelpuree en jus.

Tip: Je kunt voor dit recept de kool ook in 8 parten snijden, insmeren met de sinaasappelpulp en in een ruime ovenschaal circa 45 minuten roosteren in de oven. Keer de parten halverwege.

Bron: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

