



Italiaans, maar geen pasta!

Savooiekool met burrata, citroenboter en pistache

Verza con burrata, burro al limone e pistacchio

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 kleine savooiekool
- ✓ 2 el gezouten ongepelde pistachenoten
- ✓ 1 biocitroen
- ✓ 2 bollen burrata à 150 g, uitgelekt
- ✓ 75 g boter
- ✓ 3 tenen knoflook

MATERIAAL: braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Haal de buitenste bladeren van de kool.
2. Maak de rest van het blad los en scheur grof.
3. Was de koolbladeren.
4. Snijd de knoflook fijn.
5. Smelt in een braadpan de helft van de boter en bak hierin de knoflook 1 minuut zachtjes.
6. Voeg de kool met het aanhangend vocht toe en smoor afgedekt in 15-20 minuten boterzacht.
7. Pel en hak de pistachenoten grof.
8. Rooster ze in een droge koekenpan.
9. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil eraf.
10. Smelt de rest van de boter met de citroenschil in een kleine steelpan.
11. Laat de citroenboter op laag vuur trekken zonder te kleuren.
12. Verdeel de kool en de burrata over de borden.
13. Schenk de citroenboter over de kool en bestrooi met de pistachenoten en peper naar smaak.

TIP: Serveer er zuurdesem landbrood erbij.

BRON: deliciousmagazine.nl

