



AMANDINES MET PALMKOOL EN BOSVARKENSSPEK



De Amandine aardappel is de edelste aardappel onder de aardappelrassen: heerlijk zacht van smaak en met een mooie vaste structuur. Deze aardappel wordt verbouwd op landgoed Zuylestein en is de favoriet van menig chefkok. Zuylestein maakte er een recept voor met twee andere bijzondere landgoedproducten: palmkool en gerookt buikspek van onze bosvarkens. Heerlijk met een glas rode of witte wijn. Ben je vegetariër? Vervang dan de gerookte buikspekblokjes door stukjes feta kaas of gerookte makreel.

INGREDIËNTEN VAN ZUYLESTEIN | VOOR 4 PERSONEN

600 gram palmkool van Zuylestein
1 kilo Amandine aardappels van Zuylestein
250 gram gerookte buikspekblokjes van Zuylestein
4 tenen knoflook van Zuylestein
1 takje verse tijm van Zuylestein
Grote scheut olijfolie
Fleurs de Sel (grof gemalen zeezout)
Vers gemalen 4 seizoenen peper
Tabasco naar smaak

=====

Was de palmkool, verwijder de stengelkernen en snijd de bladeren in repen. Doe een flinke scheut olijfolie in een wokpan en bak de palmkool met de knoflook aan. Voeg zeezout en peper naar smaak toe.

Snij de aardappels in de schil in plakjes en bak deze ca. 10 minuten mee. Voeg als laatste de gerookte spekblokjes toe en laat het geheel nog eens 5 minuten doorbakken.

Vet een ovenschaal in met olijfolie en vul deze daarna met de inhoud van de wok. Voeg grofgesneden verse tijm toe en eindig met een extra maling zeezout en peper naar smaak. Dek de ovenschaal af met alufolie en zet deze 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden. Verwijder na 30 minuten de alufolie en laat de schotel nog 5 tot 10 minuten goudbruin afbakken onder de grill van de oven.

Bon appétit