

Geroosterde spitskool

Datum: 10-12-2025
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Spitskool:
- 2 spitskolen
- 2 eetl. miso
- citroenschil en sap van 1 citroen
- 50 ml sesamolie

Beurre blanc:
- 2 sjalotten
- 5 tenen knoflook
- 5 g gember
- 30 g gochujang
- 60 ml witte wijn
- 100 ml (vegan)room
- 30 ml rijstazijn
- 250 g koude (vegan)boter

Quinoasalade:
- 330 g quinoa
- 50 g extra vergine olijfolie
- 1 citroen
- 50 g rozijnen
- 50 g cashewnoten
- 4 takjes peterselie
- 6 stengels bieslook

Bereidingswijze:

Spitskool:

1. Verwarm een oven voor op 160 graden hete lucht.
2. Snijd de spitskool in kwarten, zonder de kern te verwijderen. Deze houdt de kwarten mooi bij elkaar.
3. Maak de marinade door de miso, sesamolie en citroensap van een citroen te mengen.
4. Breng de marinade op smaak met zout en peper.
5. Leg de spitskool kwarten op een, met bakpapier beklede, ovenplaat. Kwast hier wat marinade over.
6. Rooster de spitskool in de oven voor 50 minuten, tot hij boterzacht is. Ga ondertussen door met de volgende stappen.

Beurre blanc:

1. Snij de sjalotten, knoflook en de gember grof.
2. Verwarm het mengsel van de gochujang, witte wijn, room en de rijstazijn. Voeg hier de sjalotten, knoflook en de gember aan toe.
3. Laat dit inkoken tot er ongeveer de helft van over is.
4. Passeer dit mengsel door een zeef en zet weg tot later gebruik. Controleer de spitskool in de oven. Ga ondertussen door met de volgende stappen.

Quinoasalade:

1. Zet een pan water op, en breng aan de kook. Voeg de quinoa toe en kook voor 10 minuten.

2. Rooster ondertussen de cashewnoten in de oven bij de spitskool, of in een droge koekenpan tot goudbruin.
3. Rasp de schil van de andere citroen (dit heet de zest), en pers de citroen uit.
4. Giet de quinoa af en splits er 4 eetlepels uit om te poffen. Meng de rest met de olijfolie, sap en zest van de citroen, rozijnen en cashewnoten.
5. Pluk de blaadjes van de peterselie en snij ze fijn. Snij de bieslook in kleine ringen. Voeg de peterselie en bieslook toe aan de quinoasalade.
6. Zet een koekenpan met een laag olie op het vuur en laat heet worden.
7. Pof de quinoa in de olie voor 2-3 minuten, tot het goudbruin kleurt, blijf opletten het kan snel verbranden.
8. Haal de gepofte quinoa uit de hete olie met een schuimspaan en leg op keukenpapier om te ontvetten. Zout de quinoa meteen en bewaar voor de garnering.
9. Controleer de spitskool nogmaals, en houd de spitskool warm op 60 graden.

À la minute:
1. Verwarm de spitskool indien nodig.
2. Doe de basis van de beurre blanc saus in een steelpan, en verhit.
3. Snij koude boter in klontjes, voeg deze klontje voor klontje, roerend, toe aan de saus basis.
4. Breng de beurre blanc op smaak met zout en peper.
5. Verdeel de quinoasalade in steekringen over de borden.
6. Leg hier een kwart spitskool op.
7. Verdeel de gepofte quinoa over de spitskool.
8. Maak af met een kleine scheut van de beurre blanc saus en serveer uit.