

Witte kool



Bijgerecht

salade

4 personen

Land: Holland

Bereiding: 5 minuten **Wachttijd:** een paar uur tot een dag

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 450 gram witte kool, fijngesneden
- 75 gram worteltjes, in dunne reepjes
- 1 sjalotje, gesnipperd
- handje witte rozijnen
- peterselie, bieslook of gesnipperde bosui voor de garnering
- Dressing:
- 60 ml melk
- 60 ml karnemelk
- 125 gram mayonaise
- 1½ eetlepel azijn

- 1½ eetlepel citroensap
- 50 gram suiker (of meer naar smaak)
- ½ theelepel zout
- snuf peper

Bereidingswijze

1. Doe de witte kool, wortel, rozijnen en sjalot in een kom.
2. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Meng door het koolmengsel. Zet afgedekt een paar uur in de koelkast. De dag ervoor maken is nog lekkerder. Blijft een aantal dagen goed in de koelkast.
3. Garneer met peterselie, bieslook of gesnipperde bosui.

Tenslotte

Witte kool heeft een glad, roomwit tot lichtgroen buitenblad en een ronde, gesloten en vaste krop. Witte kool heeft een echte koolsmaak en de kool is een ideale groente om in hutspot te verwerken, maar ook in salades en stoofschotels. Van oudsher is kool een typische wintergroente, maar tegenwoordig is deze groente het hele jaar door beschikbaar van Nederlandse bodem. Van witte kool kun je fantastische (zomerse) salades maken. Witte kool is goedkoop en supergezond. Gekookt of gestoofd heeft witte kool een echte koolsmaak, rauw is witte kool fris en lichtpittig. Zomerkool is wat zachter van smaak dan winterkool. Snijd voor een salade de kool in vieren en snijd de dikke stronk schuin weg. Schaaf de kwarten - in de keukenmachine of nog beter op een fijne mandolineschaaf - in flinterdunne reepjes. Met een groot en goed scherp mes kun je de kool ook in heel dunne reepjes snijden. Welke witte koolsalade je ook maakt, de salade wordt altijd lekkerder door een half uurtje staan. Dit geeft de smaken de tijd om op elkaar in te werken en samen een mooi geheel te vormen. Bovendien maakt het zuur uit de dressing de structuur van de koolreepjes wat zachter. Naast bovenstaande **Witte Koolsalade** kun je witte kool ook heel gemakkelijk wokken en krijg je dus **Witte Kool uit de wok**: Doe 700 gr kool in een kom en meng 75 ml olie en 1 el zout erdoor. Laat de kool minimaal een half uur staan om zacht te worden. Voeg 100 ml witte wijnazijn, 2 el suiker, 2 tl karwijzaad (kummel) en een paar druppels tabasco toe aan de kool en schep alles goed door elkaar. Bak 200 gr magere spekreepjes uit in de wok, schep het witte-koolmengsel erdoor en roerbak het geheel nog 3 minuten. Roer 125 ml slagroom en 150 gr belegen kaas erdoor en voeg peper naar smaak toe. Verdeel de lauwwarme koolsalade over de borden. Nu **Witte kool met pinda-kokossaus**. Maal 50 gr ongezouten pinda's, 1 Spaanse peper, 1 sjalotje, 1 knoflookteen en 1 tl trassi fijn in de keukenmachine. Verhit wat olie in een pan met anti-aanbaklaag en bak deze pasta in een paar minuten al omscheppend gaar. Pers 1 limoen uit en voeg sap en 1 dl kokosmelk toe aan de pan, samen met 1 el suiker en een snufje zout. Laat 2 minuten pruttelen. Snij een ½ witte kool in dunne reepjes. Hak 1 knoflookteen fijn. Verhit wat olie in de wok en roerbak de knoflook en witte kool al omscheppend gaar in een paar minuten. Voeg tijdens het bakken 1 el kurkuma/koenjit toe voor een lichtgele kleur. Voeg helemaal op het laatst de pinda-kokossaus toe en laat meewarmen.