



Geroosterde Savoiekoel met Kaas



Ingrediënten

- 1 savooiekoel
- 140 gram Henri Willig Pure Perfection Koekaas, geraspt
- 250 milliliter slagroom
- 2 eetlepel pittige mosterd
- 1 eetlepel maïzena
- 2 teentjes knoflook, geraspt
- 1 theelepel citroenrasp
- Olijfolie
- Peper en zout
- Fijngehakte peterselie
- Zadenmix

Recept voor Savoiekoel

Dit recept voor geroosterde savooiekoel met romige kaassaus is een ware smaakexplosie en een verrassende manier om deze veelzijdige koel te bereiden - net wat anders dan de klassieke **savooiekoel stampot**! Geïnspireerd door de Franse en Zwitserse keuken, combineert het gerecht de smaak van geroosterde savooiekoel met een rijke kaassaus op basis van pittige mosterd, knoflook en een vleugje citroen. De knapperige buitenkant van de koelpartijen contrasteert heerlijk met de romige saus. Afgewerkt met verse kruiden en een zadenmix, is dit gerecht perfect als bijgerecht voor een feestelijk diner, of als smaakvol vegetarisch hoofdgerecht. De eenvoudige voorbereiding en de diepe smaken maken dit recept een ware favoriet voor koude dagen!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 190°C en bedek een bakplaat met een vel aluminiumfolie.
- 2: Snijd de savooiekoel in twee helften door de kern en snijd vervolgens elke helft in zes parten. Zorg ervoor dat de kern in elk partje blijft zitten, zodat de koel niet uit elkaar valt.
- 3: Meng in een kom tweederde van de geraspte kaas met de maïzena.
- 4: Verwarm de room in een middelgrote pan en voeg de pittige mosterd, geraspte knoflook, citroenrasp, zout en peper toe. Breng dit mengsel rustig aan de kook.
- 5: Voeg nu beetje bij beetje het kaasmengsel toe aan de warme room, en blijf tussendoor goed roeren. Zorg dat de kaas steeds volledig smelt voordat je meer toevoegt. Blijf de saus kloppen totdat hij dik en romig is. Voeg eventueel extra peper en zout toe naar smaak.
- 6: Bestrijk de savooiekoelpartijen rondom met de helft van de kaassaus en bestrooi ze vervolgens met een extra laagje geraspte kaas voor een krokante topping.
- 7: Leg de koelpartijen op de bakplaat en rooster ze 15-20 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin begint te worden. Draai de parten om en rooster de andere kant nog eens 10-15 minuten.
- 8: Verwarm de overgebleven kaassaus op middelhoog vuur, zodat deze weer warm en vloeibaar is. Schenk de warme kaassaus in een ondiepe schaal of op een serverbord en leg de geroosterde koelpartijen er mooi op. Garneer het geheel met fijngehakte kruiden en een zadenmix voor extra textuur.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Kan ik savooiekool vervangen door een andere koolsoort?

Ja, je kunt savooiekool vervangen door andere koolsoorten, hoewel de smaak en textuur iets zullen verschillen. **Groene kool** of **spitskool** zijn goede alternatieven, omdat ze een vergelijkbare structuur en milde smaak hebben en ook goed roosteren in de oven. **Rode kool** kan ook worden gebruikt, maar heeft een stevigere textuur en een iets zoetere smaak; houd er rekening mee dat de kooktijd mogelijk iets langer moet zijn om dezelfde zachtheid te bereiken.

Tip: Je kunt ook een andere Goudse kaas kiezen of verschillende kazen combineren om een complexere smaak te creëren.

Dit recept is gemaakt door [Culine](#).
