



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



INGREDIËNTEN

0,5 spitskool
1 blikje ansjovis in olijfolie
125 ml crème fraîche
1 rode peper
2 tl chili flakes
Klein bakje Hollandse garnalen
1 citroen
2 el hazelnoot
20 gr roomboter
0,5 glas witte wijn
Eventueel half bosje peterselie

GEGRILDE SPITSKOOL MET ANSJOVISCRÈME EN GARNAAL

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **20 minuten**

1. Snijd de spitskool in 4 parten en bak bruin in roomboter aan beide kanten blus af met de wijn.
2. Leg de spitskool in een ovenschaal en blaker nog even verder in een hete oven van 230°C voor extra crunch en kleur.
3. Rooster de hazelnoten in droge hete pan bruin en hak ze grof.
4. Blend de ansjovis en halve peper (met of zonder zaad naar smaak) samen met de crème fraîche en sap en zest van de citroen in blender of staafmixer.
5. Leg de spitskool op een bordje, lepel de saus erover en maak af met de garnalen de hazelnoot en wat chili flakes en verse peterselie.