

Palmkoolsalade:

1 bos palmkool (cavola nero)
1 teentje look
1/2de sjalot, fijngesnipperd
6 el olijfolie
sap van 1 citroen
1/4de theelepel chilivlokken
4 el amandelmeel
2 el edelgistvlokken
grof zeezout
zwarte peper

Ontdoe de palmkool van zijn dikke nerven, rol ze dan samen op en snij ze in dunne reepjes.
Meng voor de dressing alle andere ingrediënten, dit doe je best al wat op voorhand dan kan de look goed in de dressing trekken.
Meng deze vervolgens onder de palmkool en laat zeker 5min trekken dat de smaak goed in de palmkool getrokken is.
Serveer eventueel met geroosterde amandelschilfers.

Wok met palmkool en wortel

1 ui in ringen
2 teentjes look fijngesnipperd
4 grote wortels (in lucifers gesneden)
6 stengels palmkool (stelen verwijderen en fijnsnijden)
Gekookte noedels

Saus:

4 el sojasaus
2 el mirin
Stukje fijn geraspte gember
1 el agave of ahaornstroop
0.5 koffielepeltje sambal oelek (afhankelijk van hoe pikant je het wil)

Meng alles voor de saus in een kommetje en zet apart.

Wok (ik gebruik sesamololie) de wortel en de ui en voeg op het einde de palmkool en look toe. Wok de palmkool en look kort mee. Voeg dan de saus toe en laat goed opwarmen. Roer er dan de noedels door tot ze goed opgewarmd zijn.