

## 2 Koolrabi met courgette spaghetti 30 pers



- 15 koolrabi
- 5 courgettes
- 4 wortels
- 5 teentjes knoflook
- olijfolie bak en braad
- 1 potje gedroogde kervel
- zout en peper
- 500 ml room

### Keukenspullen

- snijplank, keukenmes, schilmes, grote pan, spiralli, schaar, groenteborsteltje, warmhoudbak

### Bereiden

1. Snij de bladeren en de bodem van de koolrabi's en schil de koolrabi's. Snij ze horizontaal door midden.
2. Kook de koolrabi's in een grote pan met water in ongeveer 20 min, prik erin met een vork om te voelen of ze gaar zijn.
3. Was de courgettes en maak er spaghetti van met de spiralli.
4. Pers de teentjes knoflook uit en doe een scheut olijfolie in een grote pan, bak hierin de knoflook een paar min. en doe daarna de courgettes erbij. Bak ze samen nog 5 min. voeg zout en peper toe naar smaak.
5. Doe de room met de gedroogde kervel in een grote warmhoudbak en leg de halve koolrabi's erin. Drapeer de courgette spaghetti er over heen.
6. Was de wortels en maak ze schoon met een groenteborsteltje. Rasp de wortels daarna en verdeel over elke koolrabi een beetje.
7. Knip de bieslook in kleine stukjes, leg op elk bord een koolrabi en verdeel er een beetje kervelroom over met de fijngesneden bieslook.