

Aan de slag met zwarte kool



Italiaanse zomergerechten kennen we van de vakantie of het restaurant. Maar de Italiaanse keuken

In een vorig artikel vertelde ik het een en ander over vergeten groenten. We gaan daar mee verder mee

Tijdens mijn bezoek aan het Historische Groentehof in Beesel viel mijn oog ook op palmkool, cavolo nero

Palmkool in de Historische Groentehof

Dankzij de inspanningen van onder meer **de Historische Groentehof** kun je met deze kool weer eens iets anders op tafel zetten. Je moet helaas wel moeite doen om eraan te komen. Boerenmarkten en een aantal biowinkels bieden de palmkool in het winterseizoen regelmatig aan. Je kunt ook een tripje maken naar de Historische Groentehof in Rijkel bij Venlo. Wel eerst bellen of de kool leverbaar is.

Een ander idee: bewaar dit stukje en koop wat palmkoolzaad, zaai dit in het voorjaar uit en je hebt de volgende winter een lekker maaltje onbespoten cavolo nero. Palmkool fleurt de kale wintertuin op met haar sierlijke, zwartgroene bladeren. Zorg wel dat slakken er niet bij kunnen en bestrijd op tijd bladluis.

Op internet zijn voldoende aanbieders van het zaad te vinden. Zijn al je inspanningen

tevergeefs, maar heb je wel zin om met het recept aan de slag te gaan, gebruik dan groene kool. Palmkool wordt vooral in het Italiaanse Toscane gegeten, onder meer met knoflook en ui. Als we aan deze streek denken, dan toch het zomerse Toscane waar iedereen in openluchtrestaurants pizza, pasta en bruschetta zit te schransen. Maar ook het winterse Toscane heeft de lekkerbek veel te bieden. Als sneeuw de heuvels bedekt en een gemene wind uit de Apennijnen het gestel teistert, smaakt niets beter dan hartverwarmende gerechten als bonensoep en straccotto, een stoofgerecht met vlees.

Ingemaakt varkensvlees is populair zoals worsten en vleeswaren als lardo, finocchiona van kinnebakspek met venkelzaad en pancetta, buikspek. Ook cavolo nero wordt in de winter gegeten, maar dan uiteraard niet in een stampot met aardappelen. Je kunt de kool in restaurants op de bruschetta verwachten: een met een teentje knoflook ingewreven snee geroosterd witbrood, belegd met fijngesneden kool, olijfolie en grof zout. De koks van de trattoria verwerken de cavola in een dikke groentesoep: ribollita.

Buikspek

Ik ga aan de slag met buikspek. Je kunt gerookt buikspek gebruiken of op de Italiaanse toer gaan en met pancetta koken. Steeds meer slaggers en zeker de Italiaanse speciaalwinkels verkopen dit spek, plat en eventueel gerookt of opgebonden tot een rol en niet gerookt. Pancetta wordt door de slager op smaak gebracht met kruiden, zwarte peper en zout. Vervolgens wordt het spek een paar maanden gedroogd in een strak aangetrokken doek of varkensblaas.

Je kunt ook zelf een smakelijke buikspek maken – zie hieronder het recept – en in het gerecht verwerken. Buon appetito!

Recepten van Herman den Blijker

- [Toscaanse palmkool met gebakken spek](#)
- [Vergeten groenten in het zuur](#)
- [Soep van aardpeer](#)
- [Gekruid buikspek](#)

Bron: Algemeen Dagblad januari 2012