



• ARTISANALE •

BOERENKOOLPUREE



BESCHIKBAAR VANAF 15 SEPTEMBER



VERS MAAKT HET VERSCHIL

Boerenkool (of krulkool) is in Nederland een populaire winter-groente, traditioneel gegeten in een stoemp met rookworst en spekjes. In de Belgische keuken is boerenkoolpuree nu nog relatief onbekend, maar deze past perfect in een gerecht met een goede varkenskotelet of braadworst ernaast. In beide gevallen een heerlijke kost. Deze bladgroente bevat bovendien opmerkelijk veel gezonde voedingsstoffen en vitamines en valt dan ook zeker onder de 'superfoods' van de hedendaagse gastronomie.

