

Witte kool



Witte kool is een stevige, ronde bal met gesloten bladeren. Witte kool is heel smakelijk om te eten en makkelijk klaar te maken. Witte kool wordt ook gebruikt om zuurkool van te maken. Witte kool heeft een neutrale smaak. Je kunt er dus eindeloos mee variëren. Wat ook interessant is: het is nooit duur. Je kunt witte kool het beste in de koelkast bewaren.

Recept

Bewaren

Witte kool kun je een aantal weken in de koelkast bewaren. Op de fruitschaal kan eventueel ook, witte kool is dan wel korter houdbaar. Panklare (voorgesneden) witte kool bewaar je afgedekt met vershoudfolie een paar dagen in de koelkast. Verse witte kool kun je na blancheren (2-4 minuten) tot 12 maanden in de diepvries bewaren. Gare witte kool kun je 2 dagen in de koelkast of 3 maanden in de diepvries bewaren in een afgesloten bewaarbakje. Hoe weet je of verse witte kool niet goed meer is? De kool is dan beschimmeld of gaat verkleuren. Dit bederf herken je door te ruiken of goed te kijken.

Bewaartijden

Rauwe witte kool

Koelkast: 2-4 weken

Fruitschaal: 1-2 weken

Diepvries: 12 maanden

Gekookte witte kool

Koelkast: 2 dagen

Diepvries: 3 maanden

Bereidingstijden

Koken: 10 - 15 minuten

Roerbakken: 7 - 10 minuten

Magnetron: 7 - 12 minuten

Smoren: ca. 15 minuten

Stomen: 15 - 20 minuten

Witte kool schoonmaken Zijn de buitenste bladeren beschadigd? Verwijder deze zo nodig. Snijd de kool in vieren en haal de stronk eruit. Spoel de parten onder de kraan en snijd die vervolgens in repen.

<https://www.veggipedia.nl/groentenenfruit/witte-kool/bereiden-en-bewaren>