

Ingrediënten

1 prei (een ui kan ook), 500 g
spitskool, olijfolie 400 g
rundergehakt, 1 eetl.
kerriepoeder, 1 theel. laos, 1
theel. djinten, zout, peper, 1
bouillontablet, 400 g
drooggekookte rijst, ketjap.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

spitskoolschotel met rijst

Snelle en heerlijke schotel. En ook nog gezond.

Vorbereiding

Snijd de schoongemaakte prei in dunne ringen. Snijd de kool fijn en spoel het in een vergiet af.

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de gehakt rul. Voeg de prei toe, bak deze even mee en schep vervolgens de kool erbij. Doe de kerrie, laos, djinten en peper erbij. Verkruiemel de bouillontablet erboven. Laat alles ca. tien minuten bakken. Schep de gare rijst erdoor en maak het gerecht af met de ketjap. Even proeven of er nog zout bij moet.

Serveertips

Lekker met kroepoek, seroendeng, zuurgoed, pindasaus en zoete chilisaus.