

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram gesneden spitskool 1
eetlepel zonnebloemolie 150
gram magere spekreepjes 1
kleine ui, gepeld en gesnipperd 2
teentjes knoflook, gepeld en
gesnipperd Peper, zout 1
afgestreken eetlepel oregano 1
middelgrote prei,
schoongemaakt, wit en lichtgroen
in kleine stukjes gesneden 3 half
gedroogde tomaten in kleine
stukjes 1 kruidenbouillontablet
verkruid

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Roergebakken spitskool met prei en gedroogde tomaten beetje Italiaans

Spitskool leent zich voor heel veel verschillende toepassingen. Deze keer eens met een Italiaanse touch. Was erg lekker.

Hulpmiddelen

Wok of hapjespan

Bereidingswijze

Verhit de olie in de wok. Bak hierin de spekreepjes knapperig bruin. Voeg de ui- en knoflooksnippers hieraan toe en bak deze mee tot glazig. Voeg de spitskool, preisnippers en de half gedroogde tomaten toe en bak dit al omscheppend 2 minuten. Voeg de oregano en de verkruidde bouillontablet toe met $\frac{1}{2}$ dl water. Breng alles aan de kook en laat de spitskool plm. 6 tot 8 minuten zachtjes sudderen zonder deksel op de pan. De kool moet nog beet hebben. Is de kool nog te nat bindt de spitskool dan eventueel met $\frac{1}{2}$ eetlepel maïzena opgelost in wat koud water. (Je moet de kool nadat je de maïzena erin hebt gedaan wel weer even aan de kook brengen).

Serveertips

Lekker met pasta penne of aardappelpuree