

Ingrediënten voor 4 personen

1 gesnipperde ui  
1 rode paprika  
50 g. boter  
1 tl. paprikapoeder  
750 g. zuurkool  
2 tl. karwijzaad  
2 dl. bouillon  
1 dl. zure room

**Tijd:** 20-30 min.

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Zuurkoolschotel uit de Balkan

Dit recept heb ik uit de krant gehaald

### Bereidingswijze

Maak de paprika schoon, snij in stukjes en fruit de paprika samen met de ui in de hete boter. Roer er het paprikapoeder door. Schep de zuurkool door het paprikamengsel en voeg de karwij en de bouillon toe. Smoor de zuurkool met het deksel op de pan in ca. 20 min. gaar. Schep regelmatig om. Roer de zure room door de zuurkool.

### Serveertips

Serveer met aardappelpuree en varkenslapjes.