

SPITSKOOL MET PAPRIKA

3 personen

Ingrediënten:

25 gram boter
1 schoongemaakte en kleingesneden ui
1 schoongemaakte en in reepjes gesneden paprika
1 in kleine stukjes gesneden tomaat
750 gram schoongemaakte en in reepjes gesneden spitskool
½ verkruid bouillonblok
zout
peper

Bereidingswijze:

1. Verhit de boter in een pan.
2. Fruit hierin de kleingesneden ui (ca. 3 minuten).
3. Voeg de reepjes paprika en de stukjes tomaat toe en fruit alles onder nu en dan omscheppen nog ca. 5 minuten.
4. Voeg de spitskool en het verkruidde bouillonblok toe en roer alles goed dooreen.
5. Breng het groentemengsel aan de kook. Draai de hittebron laag en laat de groenten zonder deksel op de pan ca. 5 minuten zachtjes koken tot alles net gaar is en het kookvocht praktisch is verdampd.
6. Breng het groentegericht op smaak met wat zout en peper.

Serveer de spitskool met paprika bij een vleesgerecht en rijst.