



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Hete spitskool roerbak

4 personen, vegetarisch bijgerecht, 15 min

Van de Streekmolen:

1 spitskool

1 groene peper

1 ui gesnipperd

2 teentjes knoflook geperst

1 flinke tl kerriepoeder

olie

zout

Snijdt de kool in repen van ca. 1.5 cm breed.

Snijd de groene peper doormidden en daarna in stukjes. Als je de 'hitte' van de peper wilt verminderen, kun je het beste de zaadjes en zaadlijsten verwijderen. Kijk uit met in je ogen wrijven nadat je pepers gesneden hebt. Je gaat er zeker van huilen! Gebruik eventueel rubberen handschoenen.

De groene peper is de onrijpe vorm van de rode peper, net zoals de groene paprika de onrijpe vorm is van de rode paprika. Die groene vormen smaken daarom iets bitterder.

Verhit de olie in een ruime koekenpan of wok. Fruit de ui. Voeg kerriepoeder, groen peper, zout en knoflook toe. Nog heel even bakken. Spitskool erbij en roerbakken tot je het gaar genoeg vindt.

Lekker met rijst.

Eet smakelijk!