



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Witte kool met kerrie en spekjes

bijgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 300-500gr witte kool, fijngeschaafd

En verder:

- 50 g ontbijtspek, in stukjes
- 2 el olijfolie
- 4 el slagroom
- 1 el kerriepoeder
- zout en peper

Verhit de olie in een wokpan en bak hierin de witte kool met het kerriepoeder. Giet de slagroom erbij en warm goed door. Voeg eventueel een scheutje water toe, als het mengsel te droog wordt. Bak de spekstukjes uit in een koekenpan. Laat even uitlekken op keukenpapier en voeg dan toe aan het witte kool gerecht. Serveer meteen.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>