

Spitskool met komijn en room



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Groente

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Spitskool

boter

zout en peper

komijn

room

Bereiding

Spitskool schoonmaken en kern verwijderen.

Naargelang de grootte van de kool over de lengte in vier of in 6 of in 8 snijden, vervolgens in dunne reepjes.

Zet de spitskool op met een bodempje water, zout en een klontje boter.

Vijf minuten al roerend stoven (tijd is afhankelijk van de hoeveelheid maar de spitskool is snel beetgaar en meer dan dat moet die zeker niet zijn).

Verwijder het overtollige vocht.

Komijnzaadjes licht vijzelen en met een scheutje room bij de spitskool voegen.

Nog even goed verhitten en op smaak brengen.

Notities

Spitskool is één van die koolgroenten die gemakkelijk en snel te bereiden zijn. De combinatie met komijn en room maakt er iets bijzonders van.

Foto's

