

Beste kookvrienden,

In deze barre koude wintermaanden zijn wintergroenten op hun best.

Ik laat jullie kennismaken met een heerlijk bijgerechtje dat ik gedurende koude dagen graag maak.

Groene kool met spekjes

INGREDIËNTEN Voor 6 personen (drie a vier porties voor twee personen)

- spekblokjes 300 g
- groene kool 1
- sjalot 1
- room 25 cl
- nootmuskaat
- boter
- peper
- zout

BEREIDING:

1. Snij de kool in kwartjes. Verwijder de harde middennerf. Snij de kwartjes in fijne reepjes.
2. Pel en snipper de sjalot.
3. Blancheer de koolsnippers 15 minuten in gezouten water en laat uitlekken in een vergiet.
4. Bak de spekblokjes knapperig in een nootje boter. Zet ze even aan de kant en fruit in het spekvet de sjalot snippers glazig.
5. Doe alles terug in de pan en voeg de room toe en laat indikken.
6. Doe er dan de kool bij. Laat 15 minuten stoven. Schep af en toe om,
7. Dien op met aardappelen en vlees, gevogelte en zelfs vis naar keuze.

Een lekker biertje erbij en je hebt een heerlijk winters gerecht.

Smakelijk

Thierry



