

# Geroerbakte spitskool

## Ingrediënten:

- 500 gram spitskool in reepjes
- 1 teentje knoflook
- een stukje fijn gesneden rode peper of een theelepel sambal
- 2 sjalotjes, fijn gesneden
- ½ theelepel karwijzaad (*kummel*)
- olie om in te bakken

## Bereiden:

1. Fruit de sjalotjes in de olie en voeg daarna de knoflook en rode peper of sambal toe.
2. Schep vervolgens de kool en karwijzaad erdoor en laat dit stoven.
3. Goed blijven omroeren.
4. Heerlijk met wat rijst erbij!

# Spitskool ovenschotel

## Ingrediënten:

- 3 uien
- 500 gram gehakt
- 500 gram aardappels
- 7,5 dl bouillon
- 50 gram wortels
- 600 gram spitskool
- 50 gram geraspte kaas
- nootmuskaat
- zout en peper
- olie om in te bakken

## Bereiden:

1. Snijd de uien fijn.
2. Verhit de olie in een pan en rul hierin het gehakt.
3. Voeg de ui toe en laat deze glazig worden.
4. Schil de aardappels en snijd deze in blokjes.
5. Voeg deze toe aan het gehakt.
6. Giet de bouillon in de pan en breng het geheel aan de kook.
7. Laat de aardappels met het deksel op de pan ca. 10 minuten koken.
8. Schrap en was ondertussen de worteltjes en in snijd deze plakjes.
9. Was de spitskool, snijd deze in vieren en verwijder de stronk.
10. Snijd de kool fijn.

11. Voeg de kool en wortels toe aan het gehakt en laat alles in nog eens 10 minuten gaar laten worden.
12. Maak op smaak met zout, peper en een snufje nootmuskaat.
13. Doe het mengsel in een ovenschotel en strooi de kaas er overheen.
14. Doe de ovenschotel nog ca. 20 minuutjes in de oven op 180 graden.