

Savooikool met spek in oven

Tijd: 60 min

Ingrediënten

- 1 savooi
- 1 ui
- 30 g boter
- 200 g spekjes
- 2 eieren
- 2 dl room
- 2 el bloem
- Zout, peper
- Nootmuskaat
- Provencaalse kruiden

Bereiding

1. De buitenste bladeren van de savooienkool verwijderen, tot je de vaste krop overhoudt.
2. De harde kern verwijderen en kool in fijne reepjes snijden.
3. Ui grof hakken.
4. Spek in blokjes snijden als dat nog geen blokjes zijn.
5. De savooikool wassen en laten uitlekken.
6. Ui met spek lichtjes aanfruiten in de boter.
7. De helft van de savooikool toevoegen en onder voortdurend omscheppen met een houten lepel de kool op een matig vuur laten slinken.
8. De andere helft van de kool toevoegen en blijven omscheppen om alles goed te verhitten.
9. Zout, peper, nootmuskaat, provencaalse kruiden en wat water toevoegen en onder deksel gedurende 20 minuten laten stoven.
10. Af en toe omscheppen.
11. Eventueel de laatste minuten het deksel van de pan nemen om het teveel aan vocht te laten verdampen.
12. Op smaak brengen.
13. Eieren losroeren met 2 eetlepels bloem en room.
14. De savooikool hiermee mengen. 8 ovenschaaltjes of 1 grote schaal inboteren en de bereiding hierover verdelen.
15. Gedurende 15 minuten in een hete oven op 180 graden plaatsen.
16. Eventueel met een mesje langs de rand glijden alvorens het gerecht uit de vormpjes te halen of opdienen uit 1 grote ovenschotel.