

Koolrabi, snel klaar

Bewaren

- Gewoon in de koelkast. Verwijder wel het blad voor je de koolrabi in de koelkast legt, anders probeert het blad zichzelf in leven te houden door voedingsstoffen uit de koolrabi te halen, en dat wil je niet.

Ingrediënten

- Koolrabi
- Bieslook of peterselie
- lichte groentebouillon
- margarine of boter

Bereiding

Schil de koolrabi en snij deze in dunne frieten (maatje macDonalds).

Verdeel ze over de bodem van een brede pan.

Schenk de bouillon erop tot de frieten net onder staan.

(Een lichte bouillon betekent gewoon dat je iets meer water gebruikt bij je blokje.)

Voeg een klontje boter of margarine toe en breng het geheel aan de kook.

Zet het vuur laag en laat in ca 7 minuten het vocht verdampen.

Hier moet je dus wel even blijven, anders brandt de boel aan.

Schud goed om, zodat de boter zich gelijkmatig verdeelt.

Voeg peterselie of bieslook, zout en peper naar smaak toe.

Dien warm op.