

Gebakerde spitskool

Bijgerecht voor 4 personen

Benodigheden: Bakpan

Ingrediënten:

- 1 spitskool, over de lengte in 2 helften gesneden
- 2 el olijfolie
- 50 gram roomboter
- 1 el vissaus
- 1 el witte wijnazijn of appelazijn
- Takje dragon

Bereiden:

1. Bak de spitskool in olijfolie 10 tot 15 min aan 1 kant zonder te bewegen of te draaien. De spitskleur verband lichtjes aan die kant.
2. Voeg beetje bij beetje de roomboter toe en lepel de gesmolten roomboter steeds weer over de spitskool. Hiermee gaart de spitskool langzaam. Doe dit za 15 min.
3. Blus af met vissaus en wijnazijn en voeg dragon toe

Bron: Yvette van Boven