

Witte kool of spitskool uit de wok

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 150 tot 200 gram gesneden kool per persoon
- Witte wijn azijn
- Olie of boter

Wok, snijplank, mes, spatel

Schoonmaken.

Pel de bladeren die loszitten, uitsteken, beschadigd of rot zijn van de kool. Ga door met pellen tot je een stevige, glanzende kool in je handen hebt. Was eventueel zand van de kool.

Snijden en klaarzetten

Neem een groot, ongekarteld en scherp mes en snij de kool over de lengte doormidden. (De onderkant is waar die dikke stronk zit). Dat is even lastig met zo'n ronde kool dus let goed op waar je je vingers houdt die de kool vasthouden! Leg het snijvlak op de plank en snijdt de helft van de kool weer in tweeën. Bekijk de binnenkant, dan zie je midden onderin een dikke witte stronk zitten. Snijd die eruit, dat deel is niet lekker. Snijd de kwart kool nu in dunne reepjes. Zo dun je kunt, een millimeter of 3 is prima.

Snipper de ui en de knoflook. Zet de azijnfles klaar.

Bakken

Zet de wok op je fornuis. Giet een beetje olie in de wok en laat het warm worden. Doe de ui en de knoflook in de wok, blijf bakken en roeren op tamelijk hoog vuur tot de ui glazig is (een minuut of 2). Voeg dan de kool toe. Blijf ongeveer een minuut roerbakken en sprenkel dan wat druppels azijn over de kool. Schud goed om, laat het vocht verdampen in ongeveer 2 minuten. Voeg eventueel wat boter of olie toe als je denkt dat het aanbrandt. Voeg zout, peper, of meer azijn naar smaak toe. Ook gemalen karwijzaad of gemberpoeder zijn hier lekker bij. Bestrooien met seroendeng (geroosterde kokos/pinda, uit een potje in de supermarkt) is ook lekker, zeker als je het combineert met rijst, satehsaus en (vegan) kip.

Antiverspillingstip: is de kool te groot voor je maaltijd? Leg de (ongesneden) helft met het snijvlak naar beneden op een bord, zet dit in je koelkast of kelder. (Of als het toch herfst/winter is: in je onverwarmde bijkeuken of schuurtje) Verpakken hoeft niet.

Je kunt gesneden kool ook invriezen, maar dan wel eerst even blancheren (kort koken) en goed droog verpakken.