

Palmkool, in tomaat gesmoord

Ingrediënten:

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- Ca 600 gram palmkool
- 1 blik tomatenstukjes (400 gram)
- Beetje azijn (klein theelepeltje)

Bereiden

1. Snipper de ui (hoeft niet heel klein) en de knoflook (wel klein). Ontdoe de palmkool van de harde middennerf en snij de bladeren overdwars in reepjes. Open het blik tomaten. Heb je toch hele tomaten in het blik? Roer dan even flink in het blik met een lang mes, nu heb je ook stukjes.
2. Fruit ui en knoflook in een wok of hapjespan. Voeg zodra de uit glazig ziet de reepjes palmkool toe. Als de kool zachter wordt, leeg je het blik in de pan. Voeg een theelepeltje azijn toe, en eventueel zout en peper. Breng aan de kook en laat nog 5 minuten zachtjes koken.

Je kunt het zo eten, je kunt het ook als pasta saus gebruiken. Beetje geraspte kaas erover is wel lekker.

Overigens kun je dit recept ook met boerenkool uitvoeren