

Spitskool, lauwwarme salade

Bewaren

In de koelkast is spitskool 2-4 weken houdbaar, buiten de koelkast 1 a 2 weken. In beide gevallen is het aan te raden de spitskool in folie te wikkelen. Als je de kool langer wilt bewaren kun je de kool snijden, blancheren en invriezen

Ingrediënten

- 1 rode paprika, klein gesneden
- 1 uit, gesnipperd
- Olijfolie
- 1 a 2 tenen knoflook
- Oregano, Tijm en/of Rozemarijn (takjes, gerist en gesneden)
- Klein potje kappertjes
- 2 eetlepel olijven, zonder pit
- 2 eetlepels gedroogde tomaten, fijngesneden
- 0,6 dl zure room
- Spitskool, fijngesneden
- rucola

Bereiding

Fruit de paprika, ui en knoflook, samen met de kruiden (heb je geen verse, gebruik dan je potje met mediterrane kruiden). Laag ze zachtjes glazig worden. Haal de pan van het vuur en voeg kappertjes, olijven, gedroogde tomaat en zure room toe. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Blancheer de kool (= kort koken, 1 a 2 minuten is genoeg maar proef zelf vooral hoe knapperig je de kool lekker vindt. Giet af en meng de warme kool door de overige ingrediënten. Strooi er een paar blaadjes rucola overheen.