

# Spitskool, snel klaar

## 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

- Spitskool
- knoflook
- 1 ui
- olijfolie
- boter
- witte wijn azijn

---

## Bereiding

Snij de kool fijn.

Snipper ui en knoflook en fruit deze in een brede pan (wok).

Voeg de kool toe als de ui glazig ziet

Blus af met een scheutje azijn en een beetje water, tot er een dun bodempje in de pan staat.

Schud goed om en laat het vocht op hoog vuur in ongeveer 2 minuten verdampen.

Voeg een klontje boter toe, (blijf schudden) en haal de pan van het vuur zodra de boter gesmolten is. Zout en peper naar smaak toevoegen.

Ook kruiden zoals anijs, bieslook, dille, dragon en kerrie smaken hier prima door (niet allemaal tegelijk, maak een keuze)