

CHINESE KOOL MET GEMBER



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 700 gr Chinese kool
- 1 Stukje verse gember
- 1 1 eetlepel ketjap
- 1 1 ui
- 1 Beetje olie



Zo maak je het:

Snij het onderste stukje van de Chinese kool. Halveer de kool en snijdt in reepjes . Snipper de ui. Schil de gember en rasp deze. Verhit de olie en fruit hierin de ui en geraspte gember. Roerbak de Chinese kool een paar minuten mee, voeg de ketjap toe en verwarm het geheel

Chinese kool (*Brassica pekinensis*, *Brassica campestris*) is een plant die behoort tot de kruisbloemenfamilie (*Cruciferae* of *Brassicaceae*). Het is een snel groeiende kool, die oorspronkelijk afkomstig is uit China. De kool wordt in China (rond Peking), Japan, Noord- en Zuid-Korea en Taiwan op grote schaal geteeld. Chinese kool heeft bladeren met brede nerven.