

Roergebakken rode spitskool



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 500 gr rode spitskool
- Scheutje olijfolie
- 1 rode Spaanse peper
- 2 Sjalotjes
- Eetlepel tomatensaus
- Peper en zout



Bereiding

- Sjalotjes schoonmaken en fijnsnijden.
- Rode peper schoonmaken (zaadlijsten eruit halen of je moet van echt pittig houden).
- Rode spitskool halveren, harde kern eruit snijden en fijnsnijden.
- Verhit de olijfolie in een wok en bak de sjalotjes en rode peper aan.
- De fijngesneden rode spitskool toevoegen onder geregeld roeren.
- Na 3 minuten de paprikapoeder en oregano toevoegen en door roeren.
- Nog ongeveer 5 minuten bakken onder geregeld omscheppen.

SMAKELIJK ETEN