

# Indonesische sajoer van spitskool

500 gram spitskool  
1 ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
1 theelepel sambal  
1 theelepel laos  
2 eetlepels zonnebloemolie  
½ liter groentebouillon

Snijd de kool in de lengte in vieren.  
Verwijder de witte stronk en snijd de kool in dunne reepjes.  
Fruit de ui, knoflook, sambal en laos in 2 minuten in de olie.  
Voeg de kool toe en fruit even mee.  
Schenk de bouillon erbij en laat de sajoer hoogstens nog 5 minuten koken.

