

Gestoofde spitskool

1 kilo spitskool, fijngesneden
1 grote ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, gesnipperd
300 gram gehakt
1 eetlepel kerriepoeder
zonnebloemolie
zout en peper



Fruit de ui, knoflook en kerriepoeder in een pan met wat zonnebloemolie. Doe het gehakt erbij en laat het al prakkend met een vork rul bakken. Roer de kool erdoor en smoor het geheel op een laag vuur gaar in ongeveer 45 minuten. Wordt het gerecht te droog, voeg zo nu en dan een scheutje water toe. Schep alles regelmatig om.

