



Roergebakken Bloemendaalse gele kool met crème fraiche

Nodig:

1 Bloemendaalse gele kool

Groene kruiden (bieslook of provencaalse kruiden)

2 eetlepels olijfolie

125 ml. Crème fraiche

Citroensap

Peper en zout

Bereiding:

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snijd hem in dunne repen.
Spoel de kool in een vergiet goed door.

Verhit de olie in een wok en roerbak de kool in ongeveer 5 a 7 minuten knapperig. Voeg de crème fraiche en de kruiden toe en schep alles nog even door. Laat het niet meer koken.

Breng het geheel op smaak met wat citroensap, peper en zout.

Heerlijk groentegerecht. Door de korte bereidingstijd blijven veel goede stoffen bewaard.