

MEDITERRAANSE KEUKEN



Mediterrane zuurkool met zongedroogde tomaten

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g verse zuurkool
-  1 kleine zoete ui
-  1 teen knoflook
-  1 el traditionele olijfolie
-  100 ml kippenbouillon van tablet
-  4 zongedroogde tomaten in olie

MATERIAAL: hapjespan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Knijp de zuurkool uit.
2. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
3. Verwarm de olijfolie in een hapjespan en bak de ui met de knoflook in 5 minuten zachtjes glazig.
4. Voeg de zuurkool toe, schenk de kippenbouillon erbij en leg de deksel op de pan.
5. Stoof de zuurkool 10 minuten op laag vuur in eigen vocht.
6. Dep intussen de tomaatjes droog met keukenpapier en snijd ze in dunne reepjes.
7. Giet het vocht af en breng de zuurkool op smaak met peper.
8. Meng de tomaat erdoor en proef of er nog wat zout bij moet.

BRON: ah.nl

