

Gebakken kropsla met knoflook en citroen



Ingrediënten

2 stuks	kropsla
2 teentjes	knoflook
1 dl.	olijfolie
1	citroen
	zout en peper

Werkwijze

- Haal de buitenste bladeren van de kropsla.
- Snijd de kern in kwarten.
- Vet de bakplaat rijkelijk in met olie.
- Bak de sla op de snijkanten goudbruin.
- Bestrijk de sla met de olijfolie.
- Rasp de citroen boven de gebakken sla.
- Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- Serveer lauwwarm.