

Met venkelzaad gestoofde spitskool

Kummel en venkel vormen een perfecte combinatie met spitskool. Kummel wordt vaak gedaan maar venkel een stuk minder, tijd voor een mooi recept.



Ingrediënten

1		spitskool
2 eetl.		boter
1,5 theel.		ui, gesnipperd
1 eetl.		venkelzaad
1 eetl.		Pernod

Werkwijze

- Maak de spitskool schoon en maak de bladeren los.
- Snijdt de spitskool fijn.
- Smelt de boter en fruit/bak de gesnipperde ui enkele minuten.
- Voeg het venkelzaad toe en fruit even mee zodat de aroma's goed vrijkomen.
- Voeg de gesneden kool toe en stoof in enkele minuten gaar.
- Breng op smaak met een beetje Pernod, peper en zout.