

# Met kummel en sinaasappel gestoofde witte kool

## Ingrediënten

1		witte kool
4 eetl.		boter
1		sjalot, gesnipperd
1 eetl		kummel
N.B.		sinaasappelsap en rasp
		zout en peper

## Werkwijze

- Maak de witte kool schoon door eventuele beschadigde bladeren te verwijderen.
- Snijd de witte kool fijn met een mandoline.
- Smelt de boter en fruit de gesnipperde ui enkele minuten.
- Voeg de kummel toe en stoof enkele minuten mee.
- Voeg het sinaasappelsap samen met de kool toe en laat 10 tot 12 minuten stoven.
- Breng op smaak met sinaasappelrasp, peper en zout.

