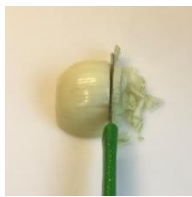


# Spitskool met gehakt

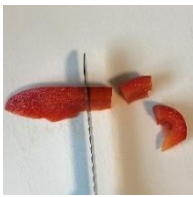
## Wat heb je nodig

1 spitskool  
1 rode paprika  
250 gram gehakt  
1 ui  
2 teentjes knoflook

1 bouillontablet  
1 theelepel kerrie  
1 eetlepel olie  
150 ml water



Snijd de kool doormidden en spoel de kool af onder de kraan.  
Snijd de harde stronk eruit en snijd de kool in dunne reepjes.  
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Was de paprika, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in stukjes.  
Pel de teentjes knoflook en snijd ze in kleine stukjes.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de olie arm worden.  
Doe het gehakt in de wok en bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de ui en de knoflook bij het gehakt in de wok.  
Bak het al omscheppend 2 minuten.  
Doe de kerrie erbij en roer het door elkaar.



Doe de paprika en de kool in de wok bij het gehakt.  
Meng het door elkaar en bak het 2 minuten.  
Verkrummel de bouillontablet en doe dit erbij.



Schenk het water in de wok en roer alles door elkaar.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Doe een deksel op de wok en laat het nog 10 minuten garen.  
Lekker met rijst of aardappelen.