

Spitskool met kerrie

Wat heb je nodig

1 spitskool
1 ui
1 theelepel kerrie
1 eetlepel olie
100 ml water



Snijd de spitskool doormidden.
Snijd de harde stronk eruit.
Spoel de spitskool af onder de kraan en laat de kool even uitlekken.



Leg de kool op een snijplank.
Snijd beide helften in dunne reepjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Doe de olie in de wok.
Zet de wok op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.
Doe de stukjes ui in de wok en bak ze al omscheppend 2 minuten.



Doe de kerrie bij de ui in de wok.
Meng het door elkaar.
Bak het al omscheppend nog 1 minuut.



Doe de helft van de kool in de wok en schep het door elkaar.
Doe na 1 minuut de rest van de kool erbij.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe het water bij de kool in de wok en leg het deksel erop.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de kool in 5 minuten gaar worden.
