



# GEBAKKEN SPITSKOOI

VOOR- OF BIJGERECHT – 4 PERS. – 30 MIN.

## INGREDIËNTEN

1 spitskool  
6 el koolzaadolie  
200 ml verse slagroom  
3 tl grove mosterd  
¼ groentebouillontablet  
15 g verse dille

**Gebakken spitskool is misschien wel mijn favoriete manier om kool te bereiden. Naarmate je hem langer bakt, worden de bladeren zacht als zijde en wordt de saus dikker, waardoor de kool helemaal omhuld wordt met een romig laagje.**

**1** Snijd het onderste stukje van de stronk van de spitskool. Snijd de spitskool in de lengte in vieren. Verhit 2 koekenpannen met ieder 3 el olie op middelhoog vuur. Bak de spitskool 7 min. Keer regelmatig zodat alle kanten goudbruin worden.

**2** Laat ondertussen de groentebouillon oplossen in 125 ml heet water. Meng de slagroom, de mosterd en de bouillon in een kom. Verdeel het mengsel over de spitskool. Bak 10 min. met het deksel op de pan. Keer halverwege. Bak nog 5 min. zonder deksel, totdat het meeste vocht is verdampt. Snijd ondertussen de dille fijn.

**3** Bestrooi de spitskool met de dille en breng op smaak met peper en zout. Serveer de spitskool lauwwarm, met zoveel mogelijk aanhangende saus.