



Spitskool Schotel

Voor 2-3 dagen

Bereidingstijd: 30 minuten



Ingrediënten

- 1 kleine spitskool (±750 gram)
- 150 gram (gesneden) uien
- 1 builtje rijst (of 75 gr losse rijst)
- 1 el knoflook (korrels of vers)
- 3 tl sambal oelek
- 2 stuks Mora Pikanto
- 4 el olijfolie

◀ spitskool met verse pepers (i.p.v. sambal)

Bereiding

Breng de rijst aan de kook. De rijst moet 10 minuten koken.
Fruit ondertussen de gesneden uien in de olie tot ze beginnen te kleuren.
Terwijl de uitjes fruiten de spitskool klein snijden (stronk weggoien).
Wanneer de uitjes voldoende gefruit zijn eerst de knoflook even mee laten bakken en dan de sambal toevoegen en goed doorroeren.
Vervolgens de spitskool toevoegen en goed omscheppen zodat alle spitskool met de olie in aanraking komt. Met de deksel erop de spitskool op matig vuur laten smoren. Af en toe husselen.
Ondertussen de rijst afgieten en laten uitstomen en de pikanto's warmen volgens voorschrift.

Om er één schotel van te maken:

Snij de pikanto's eerst in plakken, en snij de plakjes vervolgens in 4 kwarten. Voeg de rijst en de stukjes vlees toe aan de pan met spitskool en roer het geheel goed door elkaar. Laat de rijst nog even goed meebakken.

En Klaar is Kees

Variatie

Je kan natuurlijk ook de spitskool, rijst en pikanto's apart op scheppen, en pas daarna van wat over is een eenpansschotel te maken.

Ook zeer geschikt om de spitskool op je gemak ruim van te voren klaar te maken, en dan op het laatst alleen de rijst en de pikanto's klaar maken terwijl je de spitskool even op hoog vuur opwarmt.