



Savooikool met salami en tomaatjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 savooikool
boter
2 uien (fijngesneden)
venkelzaadjes
1 salami
5 deciliter kalfsfond (uit een bokaaltje)
peper en zout
maïzena
250 gram kerstomaten (gele en rode, gehalveerd)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de savooikool in fijne reepjes. Breng een grote pot water aan de kook met 2 eetlepels zout.
- 2.** Blancheer de kool 3 minuten en laat dan uitlekken.
- 3.** Doe in dezelfde pot een flinke klont boter en fruit hierin de fijngesneden uien met de venkelzaadjes.
- 4.** Verwijder het vel van de salami en snij in stukjes. Voeg toe aan de uien en laat even meebakken.
- 5.** Voeg de savooikool toe en overgiet met de fond. Breng goed op smaak met peper en zout. Laat 15 minuten garen en bind eventueel met maïzena.
- 6.** Voeg de gehalveerde kerstomaten toe en laat ze even mee opwarmen.