



Bijgerechten

Gegrilde spitskool met ansjovisboter & kappers

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 spitskool
- 4 eetlepels kappertjes
- 2 takjes bladpeterselie
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 boter (hoeve)

Voor de ansjovisboter

- 125 gram boter (hoeve, op kamertemperatuur)
- 1 lookteentje (geperst)
- 1 citroen (het sap)
- 5 ansjovisfilets
- peper

Bereidingswijze

Spoel de spitskool en snij hem in vier.

Verhit 2 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel boter in een braadpan en bak de kool goudbruin aan elke kant. Giet er een glas water bij en dek af met een deksel. Laat de kool op een zacht vuurtje zeven minuten garen.

Maak ondertussen de ansjovisboter: hak de ansjovisfilets fijn en meng onder de boter samen met het sap van de citroen en het lookteentje. Kruid met peper.

Verhit een eetlepel olijfolie in een kleine pan en bak de kappers krokant. Haal de kolen uit de pan en laat er de boter over smelten.

Werk af met de krokante kappers en blaadjes peterselie.

