

## Geroerbakte pikante spitskool.

Aantal personen: 2

500 gram spitskool  
1 kleine ui  
1/2 rode peper  
1 eetlepel tomatenpuree  
2 theelepels kokosolie  
1 theelepel milde paprikapoeder

Maak de kool schoon en snijd hem in smalle repen.

Maak de ui schoon en snijd hem klein  
snijd het stukje peper klein.

Verwarm de olie en fruit hierin de ui glazig. Bak de tomatenpuree en het pepertje even mee.

Roerbak de kool enkele minuten mee.

Voeg de paprikapoeder toe en laat de kool in nog een paar minuten gaar worden.

Lekker met een mager saucijsje en aardappeltjes.

