



## Salade van gestoofde rodekool en chilipeper

### Benodigheden (voor 4 – 6 personen)

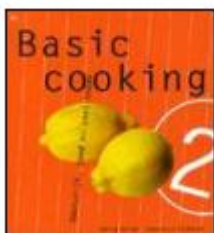
- 1 kleine of 1/2 rodekool (ca. 800 g)
- 1 verse chilipeper (of 2 kleine gedroogde chilipepertjes)
- 5-6 el olijfolie
- zout
- peper uit de molen
- 4-5 el rode-wijnazijn
- 1/2 bosje radijs

### Bereiden gestoofde rodekool

- Van de rodekool de buitenste bladeren verwijderen, de kool in vieren snijden en de harde kern wegsnijden. De vier stukken kool nog een keer in de lengte halveren, dan overdwars in heel dunne reepjes snijden (lang scherp mes gebruiken) of schaven.
- De verse chilipepers wassen en in de lengte opensnijden, zaadjes en steeltje verwijderen. (Gedroogde chilipepers in een vijzel tot vlokken stampen.) In een grote pan of wok 3 el van de olie met de chilipepers langzaam verhitten, niet te heet laten worden. Daarin porties kool op matig hoog vuur, onder voortdurend roeren, 3 minuten krokant bakken en met zout en peper op smaak brengen. Dan de kool uit de pan nemen en in een schaal overdoen.
- De azijn en de resterende olie erdoor roeren, op smaak brengen met zout en peper en kort op smaak laten komen tot de salade is afgekoeld. Daarna nog een keer op smaak brengen met zout en peper.
- Radijsjes wassen en afhaken, in dunne plakjes snijden en over de salade verdelen.

### Tips

- Verrukkelijk bij lamsworstjes (uit de biologische winkel).
- Beslist proberen: mocht er een heel smakelijke fruitige azijn in de keukenkast staan (zo niet: cadeau vragen!) – bijvoorbeeld een fijne bramenazijn – voeg gerust een lepeltje van het spul toe. Smaakt perfect!



Dit recept is afkomstig uit: *Basic Cooking 2*  
ISBN 978 90 4432 093 0  
The House of Books