



Geef de

*Pollepel*

door aan:

**Naam:**

Sandra van der Laan

**Eet graag:**

Brood met kaas en tomaat

**Eet niet graag:**

Spruiten

**Favoriete eetgelegenheid:**

Paviljoen in Appingedam

**Wat mislukt altijd:**

Niks, als je wat anders in gedachten had om te maken, moet je een beetje creatief zijn en dan is het gewoon een ander menuutje geworden ☺

**Recept:**

**Wijnzuurkool**

**Benodigheden:**

500 gram wijnzuurkool, 4 rode uien, 1 grote lepel oregano, peper, klein bakje crème fraiche.

**Bereiding:**

Doe de wijnzuurkool in de wok. Wok de wijnzuurkool ongeveer 15 minuten. Voeg dan de gesneden rode uien toe. Voeg een grote lepel oregano en peper naar smaak toe. Wok dit ongeveer 5 minuten samen. Als laatste doe je dan de crème fraiche erbij. Laat het geheel dan nog 5 minuten wokken.

Maak bij de zuurkool, gebakken aardappelen en kipfilet. Eet smakelijk.

***Ik geef de pollepel door aan:*** Patricia Dilling

**Waarom:** Haar man is kok, dus ik ben benieuwd wat zij kan koken ☺