

CHINESE KOOL BACONREEPJES KRIELTJES



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 600 g krieltjes
- 4 pakjes van 100 g baconreepjes
- 2 chinese kolen
- 1 dikke ajuin
- 1 el gezonde margarine

Bereidingswijze:

- Was de krieltjes, snij ze in partjes, doe ze in een ovenschotel en zet ze gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
- Pel de ajuin en snij deze fijn.
- Laat 1 el gezonde margarine smelten in een pan en bak hierin de ui tot deze bruin verkleurt.
- Voeg de baconreepjes toe en bak deze op samen met de ui.
- Was de Chinese kool, snij in reepjes en voeg deze toe aan het ui-baconmengsel.
- Doe een deksel op de pot en laat ongeveer 20 minuten gaarsudderen onder regelmatig omroeren.
- Dien de chinese kool met baconreepjes samen op met de krieltjes en laat het smaken!