



Southern collard greens met spek

Langzaam gesmoorde bladgroente met gerookt spek, een onmisbaar soul food-bijgerecht uit het Amerikaanse Zuiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	55'	6	Bijgerecht

Ingrediënten

800 gr collard greens of boerenkool, grof gesneden
200 gr gerookt spek, in blokjes
1 ui, fijngesneden
3 teentjes look, geperst
700 ml kippenbouillon
1 eetlepel appelazijn
1 theelepel suiker
0,5 theelepel chilivlokken
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Bak het spek in een diepe pan uit tot het knapperig wordt.
- 2.** Voeg de ui en look toe en stoof glazig.
- 3.** Doe de gesneden bladgroente in de pan en laat kort slinken.
- 4.** Schenk er de bouillon bij en voeg de azijn, suiker en chilivlokken toe.
- 5.** Laat alles op zacht vuur 45 minuten smoren tot de groente heel mals is.
- 6.** Breng op smaak met zout en peper en serveer warm met wat van het kookvocht.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)