

# Witte koolsalade met sinaasappel



1. Pel en snipper de ui. 2. Verhit de margarine in een pan en bak de ui even mee. Voeg de kool toe. Doe de gemberpoeder en kerriepoeder ook in de pan. Schep goed om. Voeg het bronwater met sinaasappelsmaak toe en laat de kool met het deksel op de pan in ongeveer 10-15 minuten gaar smoren. 3. Snijd intussen de sinaasappel met een scherp mesje dik als een appel. Snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Schep de partjes sinaasappel ongeveer 3 minuten voor het eind van de smooortijd door de kool. 4. Voeg naar smaak vers gemalen peper toe. Eet smakelijk!

Koken : 10

Totaal : 10 min

## Ingrediënten

400 g gesneden witte kool  
2 - 3 theelepels kerriepoeder  
2 sinaasappels  
peper  
2 theelepels gemberpoeder  
1 dl bronwater met sinaasappelsmaak  
1 eetlepel vloeibare margarine  
1/2 kleine ui

## Recept

1. Pel en snipper de ui.
2. Verhit de margarine in een pan en bak de ui even mee. Voeg de kool toe. Doe de gemberpoeder en kerriepoeder ook in de pan. Schep goed om. Voeg het bronwater met sinaasappelsmaak toe en laat de kool met het deksel op de pan in ongeveer 10-15 minuten gaar smoren.
3. Snijd intussen de sinaasappel met een scherp mesje dik als een appel. Snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Schep de partjes sinaasappel ongeveer 3 minuten voor het eind van de smooortijd door de kool.
4. Voeg naar smaak vers gemalen peper toe. Eet smakelijk!

## Voedingswaarden

calories : 180 calories  
fat : 6.00 grams  
carbohydate : 21.00 grams  
proteïn : 6.00 grams

<https://www.veggipedia.nl/recepten/witte-koolsalade-met-sinaasappel>

