

## Gierst met kool

- 1 ½ kop gierst
- fijngesneden kool naar keus
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 groene paprika
- ½ theelepel majoraan
- 3 koppen bouillon
- pepermuntblad

Fruit de kleingesneden ui met de knoflook. Voeg er de stukjes paprika, de majoraan en de gierst bij. Omscheppen en nog even fruiten. Doe dit mengsel in de bouillon en breng aan de kook. Vuur kleindraaien en laat 15 minuten zachtjes pruttelen (gebruik een vlamverdeler/kookplaatje). Smoor even de kool (moet knapperig blijven) met pepermunt.

Doe de kool over de gierst en maak naar smaak af.

**P** please don't print this recipe unless you really need to.

Plantaardige recepten voor een betere wereld.

[Steun Plenty Food](#)

