



Southern collard greens met gerookt spek

Langzaam gesmoorde bladgroente met gerookt spek, een onmisbaar soul food-bijgerecht uit het Amerikaanse Zuiden. De groente wordt geduldig gegaard tot ze boterzacht is en alle smaken van het spek en de bouillon heeft opgenomen.

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 knoflook, geperst
700 ml kippenbouillon

1 el appelazijn
1 kl suiker
0,5 kl chilivlokken
zout en zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Bak het spek in een diepe, zware pan op middelhoog vuur uit tot het knapperig is en het vet is uitgebakken.
2. Voeg de ui toe en stoof op matig vuur ongeveer 5 minuten tot ze glazig is.
3. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee, tot hij geurig is.
4. Doe de gesneden bladgroente in de pan en schep goed om zodat ze in contact komt met het spekvet. Laat 2 tot 3 minuten slinken.
5. Schenk de kippenbouillon erbij en voeg de appelazijn, suiker en chilivlokken toe. Roer alles goed door.
6. Breng aan de kook, zet het vuur laag en leg een deksel schuin op de pan. Laat alles 45 minuten zachtjes smoren tot de groente heel mals is.
7. Proef en breng op smaak met zout en zwarte peper. Serveer warm met een schep van het kookvocht.

Tip

Kun je geen collard greens vinden, dan zijn snijbiet of boerenkool uitstekende alternatieven. Voeg voor een rijkere smaak een gerookt varkenspootje toe aan de bouillon tijdens het smoren.

Lekker met

Cornbread, gebakken
kippenbouten of macaroni met kaas.

Dranktip

Een gekoeld glas zoete ijsthee past perfect bij dit klassieke soul food-gerecht.