**Zuurkool met sjalotten en spek**



**Ingrediënten: 4 personen**

**250 g** zuurkoolspek

**400 g** verse zuurkool

**150 ml** kraanwater

**400 g** sjalot

**1 el** grove Zaanse mosterd

**Aan de slag:**

**1**

Verhit in een braadpan de zuurkool en het water. Stoof 1½ uur op laag vuur. Snijd het spek in blokjes. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de blokjes in 10 min. goudbruin en knapperig. Snijd ondertussen de sjalotten in ringen. Neem het spek uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bak de sjalotten in het achtergebleven bakvet op middelhoog vuur in 10 min. goudbruin. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

**2**

Neem het vlees uit de pan en trek het met 2 vorken in plukjes uit elkaar. Meng met de zuurkool en de grove mosterd. Verdeel de sjalotten en spekblokjes erover.