Savooikool met salami en tomaatjes

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 savooikool
boter
2 uien (fijngesneden)
venkelzaadjes
1 salami
5 deciliter kalfsfond (uit een bokaaltje)
peper en zout
maïzena
250 gram kerstomaten (gele en rode, gehalveerd)

Bereidingswijze

1. **Snij de savooikool in fijne reepjes. Breng een grote pot water aan de kook met 2 eetlepels zout.**
2. **Blancheer de kool 3 minuten en laat dan uitlekken.**
3. **Doe in dezelfde pot een flinke klont boter en fruit hierin de fijngesneden uien met de venkelzaadjes.**
4. **Verwijder het vel van de salami en snij in stukjes. Voeg toe aan de uien en laat even meebakken.**
5. **Voeg de savooikool toe en overgiet met de fond. Breng goed op smaak met peper en zout. Laat 15 minuten garen en bind eventueel met maizena.**
6. **Voeg de gehalveerde kerstomaten toe en laat ze even mee opwarmen.**