1. Spitskool (Nadia)

Spitskool snijden en gehaktballen rollen en plat duwen

In een grote pot een laag rauwe spitskool leggen (1/3), peper en zout toevoegen en een laag platte gehaktballen (ook rauw) .  Dit zet je al op een vuurtje.

Terug een laag spitskool (peper en zout), gehakt en als laatste spitskool (peper en zout)

Dit stoof je tot de spitskool en balletjes klaar zijn (soms is dit amper 25 minuten).

1. Spitskool koken (Nadia)

In een pan, uit stoven, gehakt stoven, tomatenblokjes toevoegen en tomaten passata.

Nadien al de spitskool onder de gehaktsaus mengen, in een ovenschotel en eventueel ook geraspte kaas erover.

Deze beide receptjes zijn zó lekker dat ik gerust voor 2 dagen mag maken. Niemand gaat hier thuis daarover klagen J