

# Cols de Brussel·les amb cansalada i ametlles

Els Països Baixos

Geert Jan Potze

## Ingredients (per 4 persones)

100 g de cansalada tallada a daus  
1 ceba  
400 g de cols de Brussel·les  
50 g de mantega  
250 ml de nata líquida  
100 g de ametlles torrades



## Preparació (35 minuts)

Fregiu en una paella els daus de cansalada sense oli ni mantega fins que estiguin cruixents (feu servir foc mitjà).

Peleu la ceba i talleu-la a rodanxes fines. Talleu la part inferior de les cols i, si cal, traieu-ne les fulles exteriors. Talleu-les per la meitat. Poseu-les amb el costat del tall tocant la paella. Afegiu la mantega i fregiu-les fins que estiguin una mica daurades.

Afegiu-hi la ceba i fregiu-ho tot uns 10 minuts fins que les cols estiguin fetes i la ceba agafi color.

Aboqueu-hi la nata i després les ametlles. Escalfeu tot i serviu-ho.

## Informacions culturals

És pròpiament un plat d'acompanyament.