**Bigos zakje mix**

Nodig:

1 kg magere varkensribbetjes

Varkensvlees kruiden (Prymat)

1 pakje Prymat stoofkruiden,

4 teentjes knoflook

100 ml zonnebloemolie

1 kg zuurkool,

1 ui

200 gram tomaten

koolzaadolie.

Bereidingswijze:

Was en droog de ribben met keukenpapier en snijdt daarna in kleine porties. Marineer het vlees in zonnebloemolie gecombineerd met varkenskruiden en bak het goudbruin in een pan. Kook de kool, voeg de ribben toe, breng op smaak met bigoskruiden en stoof tot het vlees gaar is. Snipper de ui en snipper de knoflook. Bak samen in een pan met een beetje koolzaadolie en voeg toe aan de kool met ribben. Ontdoe de tomaten van de schil, snijd ze in blokjes en voeg ze toe aan het einde van het koken.