**Savooiekool met worcestersaus van Jamie Oliver**

Nodig:

1 savooiekool

ong. 1 dl worcestersaus

klont boter

Bereiding:

Snijd de buitenste koolbladeren in dunne reepjes. Roerbak eerst die buitenste bladeren een paar minuten en snijd ondertussen ook de rest van de kool in smalle reepjes. Voeg die erbij en bak nog een minuut. Voeg dan de worcestersaus toe en bak het geheel nog een minuut of 4 tot de kool zacht is. Roer er 1 of 2 klonten boter door, om de kool een wat zoetige smaak te geven.