

## Κινέζικο λάχανο με μπέικον

### Υλικά

- 800 γρ κινέζικο λάχανο (ή λαχανάκια Βρυξελλών)
- 2 φέτες μπέικον
- 50 γρ παρμεζάνα τριμμένη (ή άλλο κίτρινο τυρί που λιώνει)
- αλάτι
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά κορν φλάουρ

### Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνεις το λάδι και βάζεις το ψιλοκομμένο μπέικον. Μόλις μισοψηθεί προσθέτεις το λάχανο μαζί με το αλάτι. Σκεπάζεις την κατσαρόλα και αφήνεις να αχνιστεί για 10'. Κατά καιρούς ίσως χρειαστεί να ανακατέψεις. Αποσύρεις την κατσαρόλα απ' τη φωτιά και με μία τρυπητή κουτάλα βγάζεις το λάχανο σε ένα μπολ, προσθέτεις την τριμμένη παρμεζάνα και ανακατεύεις.

Σε λίγο νερό αραιώνεις το κορν φλάουρ να μην έχει σβόλους και το προσθέτεις στο ζωμό που απέμεινε μέσα στην κατσαρόλα. Το βάζεις πάλι στη φωτιά να ζεσταθεί και ανακατεύεις συνέχεια μέχρι να δέσει. Περιχύνεις το λάχανο με αυτή τη σάλτσα και στο σερβίρισμα πασπαλίζεις με καπνιστή γλυκιά πάπρικα που του ταιριάζει πολύ.

Είναι ένα πιάτο που μπορεί να καταναλωθεί ως κύριο γεύμα μαζί με μία φέτα ψωμί ή ταιριάζει σαν συνοδευτικό σε ένα εορταστικό τραπέζι.