

Rode kool



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Groente

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Rode kool

appel (cox orange of goudrenet)

boter

koekkruiden: kaneel, kardemom, kruidnagel, nootmuskaat

laurier

Zout en peper

citroen of limoen

Balsamico azijn

kandijsuiker

Bereiding

Rode kool schoonmaken en naargelang de grootte in vier of in acht snijden en vervolgens in dunne reepjes.

Appels schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden.

De bodem van een pan ruim inboteren.

De helft van de rode kool in de pan doen, daarop de appelstukjes, zout en peper en de kruiden.

Daarop de andere helft van de rode kool en een beetje water.

Onder deksel op het vuur laten stoven en regelmatig omroeren.

Laat stoven tot de rode kool beetgaar is.

Voeg Balsamico azijn, kandijsuiker en citroensap toe.

Roer goed om en laat nog enkele minuten stoven.

Op smaak brengen en laurierblad verwijderen.

Notities

Rode kool met appel is algemeen bekend. Rode kool op Vlaamse wijze bereid betekent dat naast appels ook gebruik wordt gemaakt van specerijen, zuur (een goede kwaliteit azijn of citroensap) en suiker.

Foto's

