

OMA'S RODE KOOL MET APPELS



Ingrediënten

- 1 500 gr rodekool
- 1 3 kruidnagels
- 1 1 laurierblaadje
- 1 1 jeneverbes
- 1 snufje kaneel
- 1 1 eetlepel
appelstroop
- 1 1 eetlepels azijn
- 1 1 appel
- 1 1 theelepel suiker

Bereiding

Buitenste bladeren van de kool verwijderen. Rode kool in vieren hakken en de harde stronk wegsnijden. Kool in dunne sliertjes snijden of schaven. Rode kool in de pan doen. Toevoegen: 0,75 dl water, 1 theelepel zout, kruidnagels, laurierblaadje, jeneverbes, kaneel, stroop en azijn. Door elkaar scheppen. Aan de kook brengen. Met de deksel op de pan ongeveer 1/2 uur heel zachtjes koken. Af en toe omscheppen. Intussen de appel schillen en klokhuizen verwijderen. Appels in stukjes snijden. Appelstukjes door de rode kool scheppen.

Bereiding vervolg

Met de deksel schuin op de pan de kool nog ongeveer een kwartiertje gaar laten koken en het teveel aan water laten verdampen. Af en toe omscheppen. Kruidnagels, laurierblaadje en jeneverbes verwijderen. Eventueel nog op smaak brengen met beetje zout en suiker.

