

ZOETE RODE KOOL



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- u 500 gr rode kool
- u 2 uien in ringen gesneden
- u 1 kleine citroen uitgeperst
- u 4 eetlepels honing
- u ½ kruidnagel of snufje gemalen kruidnagel
- u Snufje kaneel
- u Olijfolie
- u Peper en zout naar smaak



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Verwijder de bladeren van de kool en snij hem met een groot mes in 4 kwarten.
- Verwijder de dikke hoofdnerf en snij verder in plakken.
- Snij de rode uien in fijne ringen.
- Pers de citroen uit.
- Verhit de olijfolie, bak hierin de uien ringen, met de kruidnagel en de kaneel. Bak dan de gesneden rode kool even mee.
- Voeg het citroensap en een scheutje water toe. Kook 10 minuten in een pan met deksel.
- Voeg de honing toe (en indien nodig nog een scheutje water) en laat met deksel op de pan nog een half uurtje garen.
- Voeg peper en zout naar smaak toe.