ROZENHOF

RECEPTEN

-RODE-KOOL

Pers: 4

Tijd: 2 uur

Ingredienten

250 gram rode kool
225 gram appel (+- 2 middelgroot)
1/2 fles rode wijn van 75 cl.
5 kruidnagelen
45 gram suiker (liefst bruin)
zeezout
10 gram roomboter
1 theelepel goede balsamico azijn

Bereiding

1. Snijd de rode kool in kleine, fijne stukjes. Schil de appels, en snijd ook deze in stukjes. Doe ze samen in een pan met het liefst een dikke bodem.

2. Voeg de suiker, zout en de kruidnagelen toe en bedek alles met de wijn. Opzetten op een matig vuur en laat alles 2 uur zachtjes koken met de deksel op de pan tot de rode kool zacht is. Af en toe omroeren en opletten dat het niet droog kookt! Anders een beetje wijn toevoegen.

3. Als de rode kool gaar is het deksel van de pan nemen, als er nog wijn in de pan te zien is kan je het even nakoken zonder deksel en het vocht laten verdampen. Voor het opdienen de roomboter toevoegen, doorroeren en afmaken met de balsamico azijn.
Direct opdienen.