

Rode kool

Eindelijk kan ik het! Lekker rode kool maken. Door een combinatie van oude recepten en de ervaring van mijn schoonmoeder.

Ingrediënten

1 kg (middelgrote) rode kool
1 pijpkaneel
6 kruidnagelen
8 zwarte peperkorrels
1 laurierblad
0,5 dl wijnazijn *
3 dl kokend water
zout naar smaak
1 goudreinet appel
30 g suiker
Klont boter

Hulpmiddelen

Bron: eigen recept

Bereidingswijze

- De kool vierendelen en overdwers in fijne repen snijden.
- Samen met de kruiden, specerijen en azijn in het kokende water opzetten.
- Met gesloten deksel ongeveer 30 minuten op laag vuur koken.
- De appel in kleine stukjes toevoegen, samen met de suiker en de boter.
- Nog eens 15 minuten laten stoven zonder deksel totdat het vocht is verdampt.

Tips

Ik gebruik ook graag 4% kruidenazijn, een zachtere en rijkere smaak.