

Rode kool

8 personen

Ingrediënten:

800 gr. rode kool
2 uien
2 à 3 appelen
1,5 dl water
1 dl azijn
4 à 5 eetlepels suiker
peper
zout
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels

Benodigdheden:

Stoofpan
Snijplanken
Messen

Bereidingstijd: 45 minuten
Doorlooptijd: 1,5 uur

Bereiden:

Reinig en was de rode kool en snipper fijn.

Pel de uien en hak fijn.

Stoof de uien glazig.

Voeg de rode kool toe en laat enkele minuten meestoven.

Schil de appelen en snijd ze in partjes. Doe ze bij de rode kool. Voeg water, azijn, suiker, peper, zout, laurier en kruidnagel toe.

Laat 45 minuten stoven.