

Rodekool

Ingrediënten:

- Rodenkool (100 gr p.p.)
- Rodenwijn
- Appel (geschild en in stukken gesneden)
- Kruidnagel (2 stuks)
- Kaneelstok (1 stuks)
- Suiker
- Zwarte peperkorrels (5 stuks)
- Laurier (1 blaadje)

Bereidingswijze:

1. snijd de rodekool heel erg dun in slierten
2. doe de kool in een pan en voeg de rodenwijn en water toe (evenveel rodenwijn als water) tot dat de rodekool net onderstaat
3. voeg de appel, laurier, zwarte peper, kaneel en kruidnagel toe en laat alles lekker mee koken
4. kook de rodekool gaar maar niet zo gaar als oma, dus wel gaar maar dat het nog wel een stevige kool is
5. giet het water af