



Rodekool met appel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode kool
1 kilogram appel (stoof)
suiker (naar smaak)
1 ui
3 eetlepels azijn
1 klontje boter

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de buitenste bladeren van de rodekool en snij hem in 4 kwarten. Verwijder de dikke hoofdnerven en snij verder in plakken.
- 2.** Snij de ui in ringen.
- 3.** Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in stukken.
- 4.** Stoof de ui aan in een klontje boter.
- 5.** Voeg de rodekool, de azijn, de suiker en 250 ml water toe.
- 6.** Doe de appelstukken bij de rodekool.
- 7.** Laat op een zacht vuur 30 à 40 minuten koken onder deksel. Tot de rodekool zacht is.
- 8.** Roer regelmatig om.