

Rode Kool zelf gemaakt

Bereiden in: Pan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 rodekool
- 300 ml port
- 1 rode ui
- 2 appels
- 1 laurierblaadje
- 1 steranijs
- 1 kaneelpijpje
- 50 gram roomboter
- 1 theelepel maïzena

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Rode Kool zelf gemaakt

Bereiding

1. Schil de appels en snijd deze in blokjes en de ui in dunne ringetjes.
2. Daarna de rodekool eerst in kwarten, haal de kern eruit en snijd er vervolgens dunne reepjes van.
3. Smelt de helft van de roomboter in een pan.
4. Doe de appel en ui in de pan en laat deze karamelliseren.
5. Voeg de rode kool toe, doe er meteen 200 ml port bij.
6. Breng op smaak met een laurierblaadje, steranijs en een kaneelpijpje.
7. Laat de rode kool met de deksel erop nu ongeveer 25 minuten zachtjes pruttelen. Voeg als het nodig is een beetje extra port toe.
8. Roer aan het eind van de tijd een beetje maïzena los met een eetlepel port. Voeg dit toe aan de rode kool om de rest van de port een beetje te binden.
9. Maak alles af met de rest van de roomboter.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten