

Rode kool met appel

Ingrediënten

- 1 rode kool
- 1 groene appel
- 2 uien
- 10 centiliter wijnazijn
- 2 eetlepels honing
- 40 gram boter
- 1 laurierblad
- zout en peper
- 8 gekneusde jeneverbessen
- 1 theelepel suiker

Werkwijze

1. Snijd de kool in stukken en rasp deze op de middelste rasp van de keukenmachine.
2. Giet er de hete wijnazijn overheen en laat dit 30 minuten trekken.
3. Maak de uien schoon en snijd ze fijn. Smelt 40 gram boter in een pan, voeg hier de geraspte appel en de ui aan toe en fruit dit 5 minuten met de suiker en de honing op hoog vuur zodat de uitjes een beetje caraméliseren.
4. Voeg de kool met 8 jeneverbessen toe, 1 laurierblad, een snufje komijn, zout en peper. Schep dit goed om en laat dit 1 uur sudderen.
5. Ook lekker met spekjes; laat die dan meebakken met de uitjes.