



## Rode kool met appeltjes

*Zacht gestoofde rode kool met appel, een vleugje kruidnagel en kaneel. Een klassiek wintergerecht bij wild of geroosterd vlees.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>60'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 kleine rode kool (ongeveer 800 g)
- 2 appels
- 1 ui
- 30 g boter
- 3 eetlepels appelazijn
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstok
- zout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de rode kool in fijne reepjes en verwijder de harde kern.
2. Snipper de ui en snijd de appels in blokjes.
3. Smelt de boter in een grote pot en fruit de ui glazig.
4. Voeg de rode kool toe en bak enkele minuten mee.
5. Doe de appelblokjes, appelazijn, bruine suiker, kruidnagels en kaneelstok erbij.
6. Breng op smaak met zout en peper, doe het deksel op de pot.
7. Laat op een zacht vuur ongeveer 60 minuten stoven, roer af en toe om.
8. Verwijder de kruidnagels en kaneelstok voor het opdienen.