



Rode kool met appeltjes

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kleine rode kool (ongeveer 800 g)
- 2 zure appels (bijv. Jonagold of Granny Smith)
- 1 ui
- 30 g boter
- 3 el appelazijn
- 2 el bruine suiker
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstok
- zout

Bereidingswijze

1. Verwijder de buitenste bladeren van de rode kool en snijd de kool in kwarten. Verwijder de harde kern en snijd de kool vervolgens in fijne reepjes.
2. Pel de ui en snipper hem fijn. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.
3. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime kookpot. Fruit de gesnipperde ui ongeveer 3 minuten tot hij glazig is.
4. Voeg de reepjes rode kool toe en schep alles goed om. Laat de kool 3 tot 4 minuten meebakken terwijl je regelmatig roert.
5. Voeg de appelblokjes, appelazijn, bruine suiker, kruidnagels en de kaneelstok toe. Schep alles goed door elkaar.
6. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Leg het deksel op de pot en laat alles op een zacht vuur gedurende 60 minuten stoven. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen.
7. Verwijder de kruidnagels en de kaneelstok voor het opdienen. Proef en kruid bij indien nodig.

Tip

Gebruik een zure appel zoals Jonagold of Granny Smith. Die houdt beter zijn structuur tijdens het stoven en geeft een aangename frisheid die de zoetheid van de suiker en de rijkheid van de kool in evenwicht brengt.

Lekker met

Heerlijk bij wild zoals fazant of hertenkotelet, maar ook bij geroosterd varkensvlees of een stevige braadworst.

Dranktip

Een glas lichte rode wijn zoals een Pinot Noir past goed bij de zoetige en licht zure smaken van dit gerecht.