

Rode kool

- 500 gram kool (gesneden)
- 3 goudreinetten
- Suiker naar smaak
- Flinke scheut **Appelstroop-Edik**

Bereidingswijze

Doe de rode kool in een pan.

Schil de appels, snijdt deze in partjes en leg ze boven op de rode kool.

Doe er een scheut water en suiker bij (hoeveelheid naar smaak).

Smoor dit tot het gaar is. Snelkookpan 10 min; andere pan ± 45 min.

Als de rode kool gaar is de Appelstroop-Edik erbij doen en goed onder elkaar zetten.

Als het niet zoet genoeg is nog wat suiker erbij doen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

