

Rode kool met appel

- 750 g gesneden rode kool
- 1 kleine ui
- zout
- 1 laurierblad
- 2 kruidnagelen
- 2 zure appels
- ½ eetlepel margarine
- 2 theelepels honing
- 1 eetlepel **appel-Edik**
- ½ eetlepel aardappelmeel

Bereidingswijze

In een vergiet de rode kool wassen. De ui pellen en snipperen. In een pan bodem water met zout en laurierblad aan de kook brengen. Kool, ui en kruidnagelen met het deksel op de pan circa 10 minuten koken. Intussen de appels schillen, klokhuizen verwijderen en in stukjes snijden. Laat de appel circa 10 minuten meekoken. Het laurierblad en de kruidnagelen verwijderen. Meng boter, honing en appel-Edik door de rode kool. Roer in een kopje het aardappelmeel met 1 eetlepel water glad. Voeg dit al roerende toe aan de rode kool. Laat het nog 1 minuut koken. Schep de rode kool in een opdienschaal.



*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

