

Gestoofde rode kool (culinair)

bijgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- rode kool
- 3 zoet-zure appels (geschild van klokhuis ontdaan, in plakjes)

En verder:

- 1 ui, gesnipperd
- boter of olijfolie om in te bakken
- 4 el zoetstof (suiker, honing, stroop)
- vloeistof: 5 dl water
- zout en peper
- azijn
- En het is nog lekkerder met: ipv 5 dl water, 5 dl rode wijn
-

Let op! Voor dit recept heb je meer tijd nodig. Het is niet veel werk, maar de rode kool moet wel een paar uur stoven. Het allerlekkerst is het om het een dag van te voren te maken. Snijd de kool in vieren. Met een groot, scherp(!) mes snijd je er dan dunne repen vanaf. Laat de dikke nerf in het midden weg. Je kunt de kool ook raspen op een grove rasp, dan krijg je kleinere stukjes die wel wat eerder gaar zijn. Fruit de ui in een grote pan met dikke bodem. Doe de rode kool erbij, leg de appelplakjes er boven op, voeg zoetstof, vocht (water of rode wijn), zout en peper en eventuele smaakmakers toe (behalve de gedroogde vruchten en de azijn). Zet het vuur laag en laat sudderen op een laag vuurtje tot de kool gaar is. Let op of er genoeg vocht in blijft en de kool niet aanbrandt. Giet er anders wat water bij. Voeg tegen het einde de gedroogde vruchten toe en laat door en door warm worden. Proef en breng het gerecht op smaak met wat azijn naar keuze (witte, appel- of balsamicoazijn zijn hier erg lekker bij) en zout en peper. Misschien wil je ook nog wat extra smaakmakers toevoegen.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>