

## Rode kool / Red Cabbage



### **Boodschappenlijstje**

een biologisch rode kooltje

1-2 appels

klein uitje

2 kruidnagels

1 eetlepel rietsuiker

zeezout en gemalen peper

### **Zo maak je rode kool naar oma's recept**

Verwijder de buitenste bladeren van de kool, hak hem in vier stukken en snij de stronk er uit.

Snij de stukken kool in dunne reepjes, was met koud water en laat uitlekken.

Snij de sjalot doormidden, doe de kool in een pan met 200 ml water en doe kool en uitje er bij.

Kruid de rode kool met peper, zout en kruidnagels, schepje suiker erbij.

Breng het water aan de kook, zet het vuur laag en zet de deksel op de pan.

Laat de rode kool in 25 minuten zachtjes gaar stoven, op laag vuur.

Snij intussen de appel in blokjes en stoof ze de laatste 10 minuten mee met de kool.

Verwijder de ui en de kruinagels uit de rode kool.

### **Serveer de rode kool met gekookte aardappelen en de hachee van gisteren**

## Rode kool / Red Cabbage



### **Shopping list**

an organic red cabbage  
1-2 apples  
little onion  
2 cloves  
1 tablespoon cane sugar  
sea salt and ground pepper

### **How to make the red cabbage from Gran's recipe**

Remove the outer leaves from the cabbage, chop it into four pieces and cut out the stem.  
Cut the cabbage into thin strips, wash with cold water and drain.

Cut the shallot in half, put the cabbage in a pan with 200 ml of water.

Add the cabbage and the onion halves.

Season the red cabbage with pepper, salt and the cloves, and add a spoonful of sugar.

Bring the water to a boil, reduce the heat and put the lid on the pan.

Let the red cabbage simmer gently for 25 minutes on low heat.

Meanwhile, cut the apple into cubes and stew them with the cabbage for the last 10 minutes.

Remove the onion and cloves from the red cabbage.

**Serve with boiled potatoes and yesterday's beef stew**