

Recept

Rode kool met appeltjes

Benodigheden

- ✓ 750g rode kool
- ✓ 1,5dl water
- ✓ zout
- ✓ mespuntje kruidnagelpoeder
- ✓ 20g suiker
- ✓ 2 goudreinetten
- ✓ 15g boter



Bereiding

Maak de rode kool schoon en snijd hem in smalle reepjes. Kook de rode kool met het water, wat zout, kruidnagelpoeder en de suiker 15 minuten. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in vieren. Doe de stukjes appel bij de rode kool en kook deze dan nog 10 minuten. Maak de rode kool af met een klontje boter. Eet smakelijk.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 49

EET SMAKELIJK!

