



Bijgerechten

Rode kool met pruimen en kaneel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 rode kool (middelgrote)
1 ui (fijngehakt)
2 appels (Boskoop, in blokjes)
4 laurierblaadjes
8 peperbolletjes
1 kruidnagel
2 kaneelstokjes
20 gedroogde pruim (fijngesneden)
1 eetlepel aalbessengelei
2 eetlepels boter
1 1/2 deciliter water
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de gekuiste rodekool redelijk grof. Verhit de boter en stoof er de ui in aan. Als de ui glazig is de kool toevoegen en er 1 tot 1,5 dl water overgieten. Voeg ook de laurierblaadjes, peperkorrels, kruidnagel en kaneelstokjes toe.

Enkele minuten omroeren en dan met het deksel op de pan een uurtje laten pruttelen op een laag vuur. Meng er na een half uur de appelblokjes, de pruimen en de aalbessengelei onder. Voor het opdienen verder op eigen smaak brengen met peper en zout.

