



Bijgerechten

## **Rode kool met vijgen**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1/2 rode kool (in dunne reepjes)  
2 eetlepels olijfolie  
1 ui (fijngesneden)  
1 theelepel koriander (verse, grof gesneden)  
1/2 theelepel oregano (gedroogde)  
4 eetlepels witte wijnazijn  
1 eetlepel honing  
4 vijgen (gevierendeeld)  
handvol walnoten (grof gehakt)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Doe een halve theelepel zout bij de rodekool en masseer het er goed onder. Fruit de ui in 1 eetlepel olijfolie. Blussen met de wijnazijn en de gedroogde oregano toevoegen. Ongeveer 5 minuten laten inkoken.

Roer er dan de honing en een beetje peper onder. Meng de uien daarna onder de kool, samen met de resterende olijfolie en de koriander. Leg er de vijgen op en bestrooi met walnoten.

