



Hoofdgerechten

Rode kool met appeltjes en spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 appels (Jonagold of Boskoop - geschild, in blokjes)
1 rode kool (in reepjes)
1 eetlepel witte wijnazijn
200 milliliters water
1 eetlepel honing
8 speklapjes
1 laurierblaadje
2 tijmtakjes
1 kaneelstokje
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Roerbak de rode kool in wat olijfolie. Blus met de azijn en het water. Voeg het laurierblad, tijm en kaneelstokje toe en kruid met peper en zout. Roerbak tot de kool beetgaar is. Voeg 10 minuten voor het einde de appelblokjes en de honing toe.

Bak het spek in wat boter goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.

Verdeel de rode kool over de borden en leg er de speklapjes bij. Bestrooi eventueel met komijn.

