



Naam:

Klas: Datum:

Rode kool (op traditionele wijze)

Ingrediënten voor 1 rode kool (8 personen)

- 1 rode kool
- 2 el boter
- 800 gr appelmoes (zier recept appelmoes) of een 10- tal appelen
- 1 el appelazijn
- Peper, zout en nootmuskaat
- Witte suiker naar smaak

Materiaal

- Chefmes en snijplank
- Grote Kom
- Mixer
- Houten lepel

Werkwijze

1. Snij de rode kool in 2.
2. Leg ½ rode kool met de vlakke kant op je snijplank en verwijder de harde kern
3. Snipper de rode kool in fijne reepjes
4. Was de kool in een vergiet en laat uitlekken
5. Smelt de boter in de pan en voeg de rode kool toe
6. Laat de kool stoven met een deksel op de pan, zet je vuur niet te hoog
7. Voeg de azijn toe en roer goed – zo blijft de rode kool zijn mooie kleur behouden
8. Roer regelmatig en voeg eventueel wat water toe
9. Als je werkt met verse appelen: schil de appelen, snij in stukjes en voeg na 5 minuutjes toe aan de rode kool. Laat verder meestoven tot zowel de kool als de appelen zacht zijn
10. Kruid met peper en zout, muskaatnoot

11. Mix de rode kool en voeg naar smaak wat suiker toe (als je zure appeltjes had)
12. Als je werkt met reeds klaargemaakte appelmoes – voeg de appelmoes helemaal op het einde toe en meng de rode kool met de appelmoes.