

Ingrediënten voor 10 personen

1 kg rodekool - 450 gr. zure appels (goudrennetten, geschild en in kleine stukjes) - 450 gr. (rode) uien, kleingesneden - 1 a 2 tenen knoflook, fijngesneden - 1/4 v/e muskaatnoot, geraspt - 1/4 tl kaneel - 4 kruinagels, fijngestampt of 1/4 tl kruidnagelpoeder - 3 afgestreken el bruine basterdsuiker - 3 el wijnazijn - 15 gr. boter - versgemalen zwarte peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Engels
Smaak: Zoetzuur
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Langzame Stoofschotel Met Rode kool en Appel

De heilige drie-eenheid van rodekool, appel en kruidnagel, maar dan met extras en heel langzaam in de oven gestoofd. Zo lekker heb je rodekool nog nooit gegeten!

Hulpmiddelen

Grote braadslee of ovenschaal met afsluitende deksel, of anders aluminiumfolie

Vorbereiding

Verwarm oven voor op 150*c/gasstand 2. Verwijder de buitenste bladeren van de rodekool, snijd hem in vieren en verwijder de stronk. Versnipper de kool met een scherp mes of evt. in de keukenmachine. Vermeng knoflook met specerijen en suiker. Vet de ovenschaal heel licht in.

Bereidingswijze

Bedek de schotel met een laag rodekool, strooi er peper over. Doe daar een laag ui met appel over en bestrooi met een beetje van het specerijen mengsel. Herhaal deze volgorde totdat alles op is. Giet de wijnazijn erover en bedek de met klontjes boter. Doe het deksel op de schotel of sluit goed af met alufolie (Glimmende kant naar beneden) en zet in de oven. Laat in 2-2,5 uur gaar stoven (Als je de hoeveelheid hebt verminderd, verkort dan ook de stooftijd!).

Serveertips

De kool wordt wonderbaarlijk kruidig en zoet en blijft stevig (i.t.t. wanneer je m in een pan op het vuur stooft) en is heel erg lekker met varkenskarbonade met honingmosterd & thijm (zie mijn recepten)! Je kunt de schotel makkelijk een dag van te voren maken en dan weer langzaam opwarmen. Misschien nog wel beter voor de smaak! ***** o ja, in het origineel gaat er bij de peper ook nog zout, maar daar doe ik niet aan. ***** Een recept van Delia Smith

