

Ingrediënten voor 4 personen

1 witte kool, 2 uien, het sap van 2 citroenen, 4 appels, 3 eetl. appelazijn, 1/2 theel. zout, 3 eetl. olie, 1 eetl. honing, 1 eetl. karwijzaad, 1/2 kop rozijnen, tijm, basilicum, rozemarijn, 1 bakje cottage cheese, 1 1/2 kop boekweit

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Zoetzuur
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Langedijker Zoet Zure Kool

Een verrassende ovenschotel voor de winter

Vorbereiding

Snij de kool, de uien en de appels en kleine stukjes, pel de uien eerst, verwijder de buitenste lelijke bladeren van de kool en boor de appels uit, verwarm de oven voor op 175 graden.

Bereidingswijze

Roer de kool, de uien, de appels goed door elkaar en roer er achtereenvolgens het citroensap, de appelazijn, de olie, de honing, het zout, de karwijzaad, de boekweit, de cottage cheese en de rozijnen door, roer er dan naar smaak de tijm, basilicum en rozemarijn door, breng het geheel over in een beboterde vuurvaste schotel en bak het 30 min. in de oven.