

Rode kool van de Moe

❖ Ingrediënten:

- Halve rode kool
- 6 x Cox appels
- 2 grote uien
- Suiker
- Azijn
- Maïsbloem
- Peper + zout

❖ Bereiding:

1. Rode kool snipperen en in zout water licht afkoken
2. De appels en uien samen stoven.
3. Daarna de kool erbij met wat water
4. Zoeten naar smaak.
5. Laten stoven tot wanneer gaar.
6. Peper + zout toevoegen volgens smaak.
7. Af en toe controleren op voldoende water en indien nodig wat bijvoegen.
8. Wanneer klaar binden met wat azijn en maïsbloem volgens eigen smaak.