

## Gestoofde rode kool met pruimen en specerijen

Voor de lekkerste rode kool gaan wij bij Hermans moeder eten, maar voor één keer deelt ze haar recept met ons. Deze rode kool is echt zalig. Maak vooral wat extra, want de volgende dag is het nóg lekkerder.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	1 minuten

---

Voor de lekkerste rode kool gaan wij bij Hermans moeder eten, maar voor één keer deelt ze haar recept met ons. Deze rode kool is echt zalig. Maak vooral wat extra, want de volgende dag is het nóg lekkerder.

### Bereidwijze

1. Snipper de sjalotjes en snijd de rode kool (verwijder de kern en snijd dan in dunne reepjes), snijd ook de appel in partjes.
2. Verhit de boter in een braadpan en fruit de ui aan zonder deze te laten kleuren.
3. Roer het zout, de specerijen en de laurierblaadjes erdoor en bak heel even mee.
4. Roer vervolgens de rode kool erdoor en schep alles goed door elkaar.
5. Voeg ook de port en azijn toe en roer er als laatste de appelpartjes door.
6. Leg de pruimen erop, doe de deksel op de pan, breng aan de kook en stoof de rode kool in circa 1 uur beetgaar.
7. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.

### Ingrediënten

- 50 gram roomboter
- 2 sjalotten
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- 2 laurierblaadjes
- 900 gram rode kool
- 150 ml Rotterdamse Ruby Port
- 175 ml Moscato azijn (of de Merlot azijn of Maturato Balsamico)
- 2 goudrenetten appels
- 12 gedroogde pruimen
- Falksalt naturel en peper

### accessoires

- Braadpan