**Ingelegde rodekoolsalade**

rodekool

fijne kristalsuiker

**uien**

**appelazijn**

**peperbolletjes**

**Voorbereiding.** Snijd de rodekool in zeer fijne reepjes met de mandoline of in een keukenrobot. Snijd een paar zoete uien in halvemaantjes. Kneus een paar eetlepels zwarte peperbolletjes.

**Bereiding.** Neem een voor eetwaren geschikte metalen emmer. Leg op de bodem ervan een laag van 2 centimeter dik met rodekool. Bedek deze laag volledig met gesneden ui. Strooi er een paar eetlepels suiker en wat peperbolletjes overheen. Overgiet met kokende appelazijn tot alles ondergedompeld is.

Herhaal dit proces met meerdere lagen, tot alle ingrediënten opgebruikt zijn. De toplaag moet rodekool zijn. Die laatste laag moet volledig ondergedompeld zijn in azijn, zodat de kool geen rechtstreeks contact heeft met de lucht.

Leg een groot bord op de emmer. Zet daarop een gewicht, bijvoorbeeld een oud strijkijzer, om in de stijl van het recept te blijven. Zet de emmer droog en koel weg op een donkere plaats. Laat minstens 2 weken onaangeroerd staan. Neem dan een lange pollepel of schuimspaan en roer de bereiding om.

**Afwerking.** Het gerecht is klaar wanneer alle ui uit de bereiding verdwenen is. Is dit niet het geval, leg er dan opnieuw het bord met gewicht bovenop en wacht nog een week of langer. Zijn de uien opgelost, schep dan de rodekoolsalade met de azijn in glazen bokalen en sluit die goed af. Probeer daarbij om zo weinig mogelijk ruimte voor lucht te laten.

Bewaar de bokalen op een koele donkere plaats. Bij gebruik zeef je de rodekoolsalade vooraleer ze aan je tafelgenoten aan te bieden als bijgerecht of als onderdeel van een uitgebreidere salade.