**Rodekool met appeltjes**

rodekool

appeltjes  
stoofpeertjes

rode wijn

balsamico

aalbessengelei

**bruine suiker**  
**jeneverbessen**  
**kruidnagel**  
**steranijs**

**boter**

**ui**

**laurier**

**peper & zout**

Verwijder de harde witte kern en snijd de rest van de rode kool in fijne reepjes.

Stoof gesnipperde ui in ruim wat boter tot glazig in een diepe kookpot.

Doe er de rodekool bij. Kruid met peper, zout, geplette jeneverbessen, kruidnagel, laurier en steranijs. Meng en laat een kwartiertje stoven met toevoeging van een beetje water.

Voeg daarna toe: afhankelijk van de hoeveelheid kool, één à twee glazen rode wijn, een paar eetlepels bruine suiker naar smaak en een flinke scheut rode balsamico. Meng goed en laat een half uurtje sudderen.

Snijd ondertussen de geschilde appeltjes op partjes. Je kan indien gewenst ook geschilde en gesneden stoofpeertjes klaarzetten.

Voeg na een half uur de appels, eventueel de stoofpeertjes en een redelijk grote hoeveelheid aalbessengelei toe. Meng en laat verder sudderen op laag vuur met halfgeopend deksel. Dat voor minstens een half uur, maar het mag ook veel langer zijn. De keuze van de tijdsduur hangt af van jouw smaak. Een kortere tijd geeft rodekool met meer ‘beet’.