**Rodekoolsaus**

rodekool
uien
knoflook
zoete appeltjes
bruine suiker
appelsap
cranberrysap
appelazijn
gedroogde cranberries

**sultanrozijntjes**
**rode wijn**
**laurierpoeder**
**jeneverbessen**
**kruidnagel**
**steranijspoeder**
**wildfond**
**appeljenever**
**peper en zout**
**bindmiddel**

Verwijder de harde kern uit een kleine rodekool. Snijd de kool in grote stukken. Schil de appeltjes, een grote ui en een paar teentjes knoflook. Steek de grofste raspschijf in de blender. Rasp alle groenten en fruit samen.

Schep de geraspte ingrediënten in een kookpot. Voeg toe: een paar eetlepels bruine suiker, gedroogde cranberries en sultanrozijntjes. Voeg kruiding toe: een koffielepel laurierpoeder, een paar stuks kruidnagel, een tiental geplette jeneverbessen en een koffielepel steranijspoeder.

Voeg het vocht toe: cranberrysap, appelsap, een paar scheuten appelazijn en een glas rode wijn. Zorg ervoor dat alle ingrediënten niet alleen ondergedompeld zijn, maar veeleer ‘zwemmen’ in de pot. Voeg daartoe verder appel- en cranberrysap toe.

Breng de bereiding aan de kook, verlaag het vuur en laat minstens een half uurtje sudderen. Controleer of de rodekool voldoende gaar is. Zeef en laat het kookvocht even verder inkoken.

Giet gelijke hoeveelheden wildfond en rodekoolsap in een kookpot. Breng aan de kook. Kruid bij met peper en zout. Giet er een groot glas appeljenever bij en laat de alcohol verdampen. Bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in water of een ander bindmiddel.