Rodekool

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 Grand vanaf 2022

De aromatische en sappige rode kool met een fijn uitgebalanceerde zoetzure toets past perfect bij de herfst, gebraad en (vegetarische) wildgerechten.

Ingrediënten

1 kg rode kool, in fijne reepjes

1 Zurige appel (bijv. Braeburn), grof geraspt

1 Uien, fijn gehakt

1 EL Ruwe suiker

1 TL zout

150 ml sterke rode wijn (bijv. Merlot)

100 ml groentebouillon

50 ml appelazijn

2 EL Veenbessenjam

1 EL Maïszetmeel

5 Jeneverbessen

5 Pimentkorrels

4 kruidnagel

1 laurierblad

1 kaneelstokje

1 EL boter of margarine, in stukjes

snuifje zout

snuifje Peper

Bereiding

De rode kool, de appel, de ui, de ruwe suiker en het zout in een ovenvaste vorm leggen en mengen. De rode wijn en alle ingrediënten inclusief maïszetmeel in een maatbeker roermengen, over de rode kool gieten en mengen. De kruiden in een theezakje gieten en toevoegen. Boterstukjes op de rode kool verdelen. De vorm op een rooster in de koude oven schuiven en met hete lucht vochtig op 140 °C ca. 1 uur laten garen. Halverwege de bereidingstijd omroeren. De rode kool eruit halen, het kruidenzakje verwijderen en op smaak brengen met zout en peper.

Hot air humid 140 °C gedurende 1 Hrs

Tips

In plaats van rode wijn 150 ml donker druivensap en 2 EL rode wijnazijn gebruiken.

Accessoires

Ovenvaste vorm met een inhoud van ca. 2 l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025