



Bergerhof
Boerderijwinkel

Rode kool drie keer anders

Rode kool is veel werk om klaar te maken. Hoe leuk is het dan om een keer werk te hebben en toch drie keer een andere smaak op tafel te zetten.

Hoofdgerecht



4 personen



snijden: 20 minuten

oven: 1 uur

opwarmen: 10 minuten

Dag 1: rode kool tray bake

1. Snijd de **rode kool** in vieren en daarna in dunne reepjes.
2. Schil 2 **wellant appels**, haal de klokhuizen eruit en snijd in schijfjes
3. Verdeel de rode kool over een bakplaat. Leg de schijfjes appel erop. Bak alles 1 uur op 200 graden Celcius.

Dag 2: ouderwets lekkere rode kool

1. Meng in een maatbeker 2 dl water, 1 eetlepel **maïzena**, 1 theelepel **koekkruiden**, 1 eetlepel **bruine basterdsuiker** en 1 **maggiblokje**.
2. Voeg toe aan de rode kool. Laat alles op laag vuur opwarmen, zodat de maïzena kan binden en de saus de kool lekker smeug maakt.

Dag 3: met balsamico azijn

1. Meng in een maatbeker 2 dl water, 1 eetlepel **maïzena**, 1 eetlepel **balsamico azijn**, 1 eetlepel **appelstroop** en 1 **maggiblokje**.
2. Voeg toe aan de rode kool. Laat alles op laag vuur opwarmen, zodat de maïzena kan binden en de saus de kool lekker smeug maakt.