



Rodekool in cider



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 eetlepel olijfolie
50 gram boter
2 rode uien (in dunne ringen gesneden)
1 rodekool
3 blaadjes laurier
3 takjes verse tijm
1 kaneelstokje
150 ml cider
50 ml balsamicoazijn
400 ml groentefond
50 gram bruine suiker
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie met de boter in een diepe pan met dikke bodem (type Le Creuset) op een niet te hoog vuur. Voeg de uiringen toe en breng op smaak met zout. Laat een kwartier rustig garen en karamelliseren.
- 2.** Snij de rodekool in 8 à 10 dunne partjes, telkens door de stam, zodat de partjes niet uit elkaar vallen. Schik ze in en op elkaar in de pan met de gekaramelliseerde ui. Voeg de laurierblaadjes, tijm en kaneel toe.
- 3.** Voeg de cider, de balsamicoazijn, de groentefond en de bruine suiker toe. Breng op smaak met peper en zout. Breng aan de kook en zet het vuur lager.
- 4.** Laat zonder deksel 40 à 50 minuten sudderen, tot de kool zacht is en je een mooie, glanzende saus hebt. Schep af en toe om.