

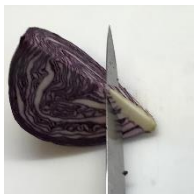
Gemarineerde rode kool

Wat heb je nodig

300 gram rode kool
150 ml azijn
2 eetlepels honing



Haal de lelijke bladeren van de rode kool af.
Snijd de rode kool in de lengte doormidden.
Snijd 1 helft nog een keer doormidden.
Je gebruikt 1 kwart en de rest bewaar je in folie in de koelkast.



Snijd de harde witte kern uit de rode kool.
Snijd de rode kool in dunne repen.
Doe de rode kool in een ruime schaal.



Doe de azijn in een pan.
Doe de honing erbij.
Roer alles door elkaar.



Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Breng het roerend aan de kook.
Zet dan de kookplaat uit.



Zet de schaal met rode kool op het werkblad.
Schenk het warme azijn over de rode kool.
Dek de schaal af met folie.
Laat het minimaal 2 uur marinieren.



Giet de rode kool af in een zeef.
Laat het heel goed uitlekken.
Dit duurt ongeveer 30 minuten.
Dan is de rode kool klaar voor gebruik.