



Rødkål

Klassisk varm rødkål med balsamicoeddike, ribsgele og lidt allehånde.

4 personer

25 g smør
4 spsk ribsgele
2 tsk mørk balsamicoeddike
 $\frac{1}{4}$ tsk stødt allehånde
1 tsk groft salt
500 g fintsnittet rødkål



Bring smør, gele, eddike, allehånde og salt i kog i en stor gryde. Tilsæt rødkålen og kog den ved jævn varme og under låg i ca. 15 min. Tag låget af gryden og kog ved kraftig varme og under omrøring ca. 3 min. eller til væden er fordampet. Smag rødkålen til.

Variation - rødkål med æbler

Tilsæt 2 rødløg i tynde både, 3 uskrællede coxorange æbler i tern og $\frac{1}{2}$ tsk groft salt efter ca. 13 min. kogetid.

Variation - rødkål fra glas

Lad 500 g rødkål fra glas dryppe af i en sigte. Kog imens en lage af 25 g smør, 4 spsk ribsgele, 2 tsk balsamicoeddike og $\frac{1}{4}$ tsk stødt allehånde. Lad lagen koge ved kraftig varme og uden låg i ca. 1 min. Tilsæt den afdryppede rødkål og kog den ved kraftig varme og under omrøring ca. 1 min. eller til væden er fordampet. Smag rødkålen til.

Kilde: Karolines Køkken®

Energindhold for hele retten:

2300 kJ, Energifordeling: Fiber: 10 g, Protein: 6 %, Kulhydrat: 59 %, Fedt: 35 %

Juleinspiration

Her finder du en masse inspiration til hele