**Rode kool**

Nodig:

Verse rode kool of een zakje gesneden verse rode kool

Bereiding:

Haal de buitenste bladeren eraf. Snijd in vieren, haal de harde kern eruit en snijdt of schaaf de rode kool fijn en spoel dit in een vergiet af onder de kraan en laat uitlekken. Een halve rode kool is ruim voldoende voor 2 personen.

Stoof de rode kool in wat boter met een klein scheutje water, wat citroensap, zout, kaneel en suiker totdat deze de juiste gaarheid heeft. Houd er rekening mee dat dit minimaal een half uur duurt.