**Rode kool uit de crockpot**

Nodig:

½ krop rode kool

1 goede snuf zout

1 theelepel venkelzaad

1 kaneelstokje

2 theelepels witte wijn azijn

2 theelepels witte basterdsuiker

250 ml water

1 klont boter

Bereiding:

Haal lelijke bladeren van de buitenkant van de rode kool en snijd in repen. Zelf gebruik ik daar een mandoline voor, maar een groot koksmes werkt ook prima.

Bestrooi met zout en knijp dit door de kool heen. Doe de kool met de andere ingrediënten in de pot. Sluit de deksel en kook de rode kool met de hogedrukfunctie 8 minuten. Kook met de SAUTE functie de saus van de rode kool in tot de gewenst dikte. Meng eventueel een eetlepel maïzena eerst met een eetlepel koud water en meng dat papje door je saus, zodat deze bindt.