

Deense rodekool

*1 kilo rodekool
1 handpeer
½ citroen, uitgeperst
1 ui, gesnipperd
handje rijst
2 eetlepels krenten
4 kruidnagels
1 laurierblad
1 stukje foelie
1 theelepel honing
zout en peper
klontje boter*

Snijd de rodekool in vieren.
Verwijder de stronk, snijd de kwarten
nog een keer door en dan overdwars in
dunne reepjes.
Doe de kool en alle ingrediënten in een
pan.
Schenk er een bodempje water bij.
Breng aan de kook en laat ongeveer 50
minuten sudderen op een zacht pitje.

