

Hjemmelavet rødkål

Opskrift til 6-8

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 400 g rødkål
- 2 spsk. smør
- 2 tsk. salt
- 2 spsk. sukker
- 1/2 dl eddike
- 2 spsk. ribsgele
- evt. lidt ekstra smag, f.eks. kanelstænger, nellike, allehånde, laurbærblade eller stjerneanis

Sådan gør du

1. Snit rødkål fint, jeg bruger et mandolinjern
2. Kom smør i en gryde og lad det smelte.
3. Kom rødkål ved samt salt, sukker, eddike og ribsgele.
4. Vend det rundt i 10 minutters tid, til det falder let sammen. Jeg kan godt lide at der stadig er bid, og det ikke er helt blødt. Men hvis du foretrækker helt blødt rødkål som falder sammen, så giv det lidt længere tid.
5. Kom evt. lidt ekstra smag ved, hvis du foretrækker og lad det simre med i de her 10 minutter. Det kunne være en kanelstang, et par laurbærblade eller stjerneanis. Tag det bare op igen når rødkålen serveres.