

## Ingrediënten - Inspiratie

uipoeder 1 st

appel 1 st

rode kool 1 st

ganzenvet

Knorr Primerba Knoflook 5 g ^  
340 g



**Knorr Primerba Knoflook**   
340 g

**12 PUNTEN**

340 g ▼  
€12,47

**+ In winkelwagen**

Prijsindicatie (excl. BTW)

Knorr Primerba Gefruite ui 5 g ^  
en spek 340 g



**Knorr Primerba Gefruite ui**   
en spek 340 g

**10 PUNTEN**

340 g ▼  
€10,14

**+ In winkelwagen**

Prijsindicatie (excl. BTW)

balsamico, siroop 20 ml

zout en peper

### Recept- Inspiratie

- Rasp de appel en vervolgens de ui.
- Snijd en snipper de rode kool.
- Verhit een flinke lepel ganzenvet in een wok.
- Zet de kool, appel en ui aan, voeg de KNORR Primbera knoflook en KNORR Primberba Gefruite ui met spek toe en wok de groenten beetgaar.
- Voeg de balsamicostroop toe.
- Proef en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.  
Zeef en het gerecht is klaar om te eten.

---

### Bron

23/10/2023



Unilever food solution.be

en Martine Lycke

<https://www.unileverfoodsolutions.be/nl/recept/gewokte-rode-kool-R0071859.html>

---

Info Martine Lycke

24/10/2023

Gebruikt om groenten te snijden:

Nicer Dicer, In blokjes:

- \* 4 nogal kleine uien
- \* 3 appelen
- \* 2 afgesneden schijven van de rode kool

Ui bakken in Tefal pan met wat olijfolie

Als wat gegaard heeft

1 doosje (100 g) baconblokjes

en 2 kippenworsten in blokjes gesneden

Laten meebakken tot mooi bruin

Opzijzetten

Zelfde pan

+ water en aanbaksels losweken

Laten uitkoken

+ klontje boter

+ blokjes appel

Laten bakken

Als gaar is bij de rest opzij houden

Weer wat water toevoegen in de pan

+ rode kool blokjes

Wat laten stoven, ik heb ze graag nog krokant, dus dat doe je naar eigen smaak

+ Lookpasta

+ balsamico azijn

Rode kool op bord dressereren

De kip en appelen nog efkes terug in de pan om terug op te warmen

En dressereren op de rode kool

Samen met in de microgolf gegaard aardappeltje

Fotos

