

Zachtgegaarde Zuurkool

Voor 6 personen

Ingrediënten

- 1,5 kilo zuurkool (vb. van Kramer)
- 150 g ganzenvet
- 200 g pancetta, in blokjes
- 400 ml appelsap
- 200 g appelmoes
- 2 kruidnagels
- 4 jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes

Bereiding

- 1. Spoel de zuurkool en laat uitlekken.
- 2. Smelt het ganzenvet in een skillet, bak de blokjes pancetta kort aan en leg de zuurkool erop. Voeg appelsap, appelmoes, kruidnagels, jeneverbessen en laurierblaadjes toe.
- 3. Roer regelmatig door en laat minimaal 1 uur garen. Controleer of de zuurkool zacht genoeg is (een beetje bite mag). Laat afkoelen tot gebruik.
- 4. Voor het serveren zachtjes opwarmen.