

RECEPT VOOR
'ATJAR'
VAN RODE
SPITSKOOL
MET CRANBERRY VINAIGRETTE



INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

- 1 st. rode spitskool
- 1 st. winterpeen
- 1 st. rode ui
- 2 tl. gemberpoeder
- 1 tl. kerriepoeder
- 2 dl rode wijnazijn
- 50 g. rietsuiker
- 50 g. cranberry's
peper
zout



BEREIDINGSWIJZE 'ATJAR' VAN RODE SPITSKOO MET CRANBERRY VINAIGRETTE

Snijd de rode spitskool, winterpeen en rode ui in zo dun mogelijke plakken. Meng gember en kerriepoeder samen met de rode wijnazijn en rietsuiker in een steelpannetje, breng aan de kook en voeg cranberry's toe. Laat dit 1 minuut koken en meng dit samen met de dun gesneden groentes en breng op smaak met peper en zout.

RAVANELLO *Hazera*

 **TB&S**
Quality vegetables

