

# Hjemmelaget rødkål



Hjemmelaget rødkål er enkelt og vil imponere gjestene dine! Passer perfekt til ribbe, kalkun og annen julemat.

1

## Bland alle ingredienser

Bland alle ingrediensene godt i en stor kjele. La den stå kaldt og trekke til seg smak, gjerne 10-12 timer.

2

## Kok opp

Kok opp og la det småkoke i ca. 1 time før servering. Den hjemmelagde rødkålen er nå klar til å serveres sammen med julemiddagen.

God jul og vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Rødkål	1 stk
Appelsinjuice	2,5 dl
Epler	2 stk
Solbærsirup	1 dl
Hvitt sukker	1 ts
Rødvinseddik	2 dl
Karve	1 ss
Smør	50 g
Malt nellik	1 ts
Salt	1 ss
Ripsgele	2 ss
Rødvin	2 dl

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose