

Confituur van rode kool

Ingrediënten:

500 g rode kool chiffonade
2 appels ontpit,geschild en in stukken
2 dl witte azijn
250 g griessuiker
1 zakje pectine
zaadjes van 1 vanillestok
peper,zout en nootmuskaat

Bereiding:

Alle benodigdheden in thermomix doen
Stel in: 100°C / 36 minuten / stand 1 / linksom draaien

Kort mixen
Stel in: 20 seconden / stand 8 / rechtsom draaien

Op smaak brengen en nog even mengen.
Snel afkoelen en quenelles van draaien.

Lekker bij paté's en wildterrines

