



Rode kool atjar



30 minuten



2 personen



gemakkelijk

- ✓ 300 gram rode kool
- ✓ 1 rode ui
- ✓ 1 teen knoflook
- ✓ 2 el olijfolie
- ✓ 150 ml water
- ✓ 150ml witte wijnazijn
- ✓ 2 el agave siroop
- ✓ 1 tl sambal

Maak de rode kool schoon en snijd in dunne reepjes.

Snijd de ui en knoflook fijn. Zet een hapjespan of wok op het vuur met de olijfolie. Fruit hier de ui met de knoflook in aan.

Voeg de rode kool toe. Na een paar minuten mogen de andere ingrediënten erbij. Zet het vuur lager, deksel op de pan en 10 minuten door laten garen.

Laat de atjar afkoelen en bewaar goed afgesloten in de koelkast tot gebruik.