

# HÁTÍÐARRAUÐKÁL



## Hátíðarrauðkál

### Hráefni:

- 400 g rauðkál
- ½ dl vatn
- 2 ½ dl Ribena sólberjasaft
- 1 ½ dl edik (rauðvíns eða venjulegt)
- (2-3 negulnaglar)
- (1-2 kanilstangir)



### Aðferð:

1. Hreinsið rauðkálið vel og skerið í strimla. Passið að hafa strimlana ekki of þykka.
2. Mælið vatn og sólberjasafa og setjið í stóran pott.
3. Setjið rauðkálið út í.
4. Látið suðuna koma upp , lækkið hitann og látið malla við vægna hita í 30 mínútur.
5. Til hátíðarbrigða er hægt að sjóða rauðkálið með 2-3 negulnögum ásamt 1-2 kanilstöngum.
6. Setjið edikið næst út í pottinn og sjóðið áfram í 20-30 mínútur.
7. Setjið rauðkálið í hreinar krukkur og lokið.
8. Látið krukkurnar kólna aðeins áður en þið setjið þær inn í kælikáp.
9. Geymið síðan í kæli. Þetta rauðkál geymist vel í kæli í 2-3 mánuði.

Hátíðarrauðkál er tilvalin og gómsæt jólagjöf. Það getur verið fallett að skreyta krukkuna með jólamyndum og skrautborðum eða öðru sem ykkur finnst fallett. Gott að gefa, gott að þiggja.

