

Brunkål.



Mumsig brunkål med underbar smak som passar perfekt på julbordet!

Puttra ihop din hemmagjorda kål med sirap i grönsaksbuljong och duka upp den tillsammans med korv, köttbullar och revbensspjäll.

För 8 portioner.

Ingredienser:

1/2 - 1 vitkålshuvud (ca 1 kg)

2 matskedar smör eller margarin

4 matskedar sirap

2 matsked kinesisk soja

2 matskedar ättikspit 12 procentig

1/2 matskedar salt

1 kryddmått peppar

2 - 2 1/2 dl grönsaksbuljong (fond eller tärning + vatten)

Så här gör du:

Bra att veta när du ändrar antalet portioner

Detta recept är gjort för 8 portioner. När du ändrar antalet portioner så ändras också mängden i ingredienserna. I vissa fall kan detta resultera i att tillagningstiden behöver justeras.

Så här gör du:

Smörja in en brasanna med smöret.

Ansa och skär kålen i cm-stora bitar lägg det i en braspanna.

Blanda sirap,soja, ättiksprit salt och peppar tillsätt grönsaksbuljongen.

Ringla detta över kålen.

Rör om.

Ställ in långpannan i 200 graders värme i ca 40 min

Rör om ytterligare en gång efter tjugo minuter

Tillsätt eventuellt mer sirap och ättikssprit för en sötsur balans.

lätt som en plätt.

Servera kålen på julbordet till skinka, korv, köttbullar och revbensspjäll.

Smaklig spis.