

Grønlangkål

Opskrift til 6 personer som tilbehør

Ingredienser

- 1 stor spsk. hvedemel
- 1,5 dl mælk
- 250 g hakket grøn kål fra frost
- 1 lille spsk. sukker
- 1 spsk. citronsaft
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Kom mel og mælk i et tomt marmeladeglas eller lignende og ryst det sammen.
2. Kom det i en gryde og varm op under omrøring, til det bobler let.
3. Kom så posen med den frosne kål i og skru ned for blusset, så det stille og roligt tør op. Sørg for at røre undervejs.
4. Smag til med sukker, citronsaft, salt og peber og giv det et hurtigt opkog igen, så det lige bobler (rør hele tiden). Sluk for komfuret og server.