

Stegte rosenkål

Opskrift til 2-3 som tilbehør

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 15-20 rosenkål
- 1 stor spsk. smør til stegning
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. lys sirup
- 50 g parmesan eller hvad du synes
- citronskal fra 1 halv økologisk citron
- lidt sesam til toppen

Sådan gør du

1. Fjern enden fra dine rosenkål, skær dem i halve og skyl dem grundigt.
2. Kom lidt smør på en pande og varm godt op, kom rosenkål på og steg dem gyldne og let sprøde
3. Kom så soyasauce og sirup ved og rør rundt. Giv det et par minutter mere sådan
4. Kom dem så på et fad og riv citronskal og parmesan over
5. Server med en smule sesam