

Stuvet hvidkål

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutters

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 500 g hvidkål
- 1,5-2 dl vand
- 2 tsk. salt + 1/2 tsk. peber
- 30 g smør
- 30 g hvedemel
- 2 dl mælk
- 1 dl fløde
- 1 nip muskatnød

Sådan gør du

1. Start med at snitte hvidkålen, jeg snittede det hverken helt fint og heller ikke groft. Men lidt en mellemting, jo grovere – jo mere bid i den.
2. Kom det i en gryde med vand og salt. Blot så bunden af gryden er fyldt op med vand. Lad det simre lidt i 5-10 minutters tid, så det falder sammen.
3. I en anden gryde / dyb pande laver du en opbagt sauce: smelt smør og kom mel i – rør det sammen, så det bliver en klump.
4. Tilsæt mælk og fløde lidt af gangen og rør konstant, så der ikke kommer klumper
5. Smag til med salt, peber og muskatnød.
6. Kom så kål i og vend det hele sammen