VEGETARISK

Brysselkål i senap

Kock: **Helene Henderson** Tid: **35 min** Portioner: **8**

35

Jag tycker att det bara finns två sätt att äta brysselkål, rå eller rostad. När den väl är rostad finns det däremot flera olika sätt att tillreda den.

Det vanligaste är kanske att ringla över lite balsamvinäger men du kan också lägga till bacon och dadlar eller fläsk och lönnsirap. Själv tycker jag att senap passar väldigt bra med brysselkål, även när den äts rå.

INGREDIENSER

7 dl brysselkål
0.5 dl olivolja
4 msk senap (grovkornig)
3 msk majonnäs

GÖR SÅ HÄR

1. Skär brysselkålen i halvor och placera dem med snittytan nedåt på en plåt.

2. Ringla olivolja över kålen och ställ in i ugnen på 200 grader. Låt stå i 20-30 minuter tills de har fått fin mörk färg och är mjuka.

3. Blanda under tiden majonnäs och senap. När brysselkålen är klar vänder du runt halvorna i dressingen. Smaksätt med salt och peppar.