

Vitkålsbollar

- 5 deciliter vitkål, riven
- 1 liter kokhett vatten
- 2 äggulor
- 1 deciliter riven ost
- 3 matskedar potatismjöl
- salt
- svartpeppar
- 1 kryddmått chiliflakes

Till fritering

- 1 deciliter vetemjöl
- 1 ägg
- 1 deciliter panko
- 1 liter neutral olja

Garnering

- 1 matsked riven parmesan
- 1 kvist färsk rosmarin