



GENERELL

Stuvad blomkål

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **25 min** Portioner: **2**



Stuvad blomkål och korv är ju bara för gott :D Här är det korven som är tillbehöret och inte blomkålstuvningen.



INGREDIENSER

450 g blomkål i love eco (1 påse)
3.5 dl mjölk
0.5 dl grädde
2 msk mjöl
1 grönsaksbuljongtärning
vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Koka blomkålen i lättsaltat vatten. Den ska inte bli för mjuk, lite tuggmotstånd vill vi ha. Känn efter med en sticka. Låt rinna av ordentligt.

2

Vispa ihop mjölet med lite av mjölken till en jämn smet. Häll i alla ingredienserna till stuvningen i en kastrull, smula ner buljongtärningen. Koka upp och låt det sjuda en stund. Tillsätt blomkålen, blanda ihop med stuvningen och smaka av med vitpeppar och eventuellt lite salt. Servera med stekt/ grillad korv och en sallad till.