VEGETARISK

Brunkål

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **6**

90

Den är vit - kålen alltså - innan man fräser den i smör och blandar med skinkspad. Då blir den brunkål.

INGREDIENSER

1.5 kg vitkål
50 g smör
2-3 msk ljus sirap
3-4 dl skinkspad (el köttbuljong)
salt
svartpeppar
ev. äppelcidervinäger el pressad citron

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Ansa och tärna kålen. Hetta upp smöret i en gryta och bryn kålen, lite i taget. Lägg över den i en långpanna och ringla över sirapen. Häll på skinkspad eller buljong och krydda med salt och peppar.
3. Sätt in långpannan mitt i ugnen och låt kålen eftersteka i 45-60 minuter. Rör i den då och då. Häll evntuellt på mer vätska.
4. Smaksätt eventuellt brunkålen med äppelcidervinäger eller citronsaft och mer salt.