



VEGETARISK

Morbergs rödkål

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **6-8**

Julbordets rödkål ska vara lite syrlig och ha en fin smak av kryddnejlika. Det ska vara skjuts i den och den får inte vara torrseg.



NO IMAGE



INGREDIENSER

1.5 kg rödkål
50 g smör
0.5 dl ljus sirap
3 syrliga äpplen
3 msk äppelcidervinäger
4-5 kryddnejlikor
2 lagerblad
salt och svartpeppar
rödvin efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ansa och strimla kålen fint. Hetta upp smöret i en gryta, lägg i kålen, tillsätt sirapen och låt alltsammans fräsa under omrörning en stund.
- 2** Skala äpplena. Skär dem i skivor eller bitar och lägg dem i grytan. Tillsätt vinägern, nejlikorna och lagerbladen. Låt koka i cirka 20 minuter och smaka sedan av med salt, svartpeppar och vin.