SALLAD

Ugnsrostad brysselkål med äpple, lök och bacon

Kock: **Todd English** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Jag tycker att brysselkål har blivit lite missförstått, troligtvis för att alla inte vet hur man ska tillaga dem ordentligt. Om man rostar dem i ugnen så blir de söta och karamelliserade vilket är en utmärkt plattform för andra lager av smaker som äpplen, lök och rökigt bacon.

Det här receptet kommer att få alla att gå med i brysselkålsgänget! Till det här receptet passar det utmärkt att ha en kastanjpuré till.

INGREDIENSER

2 msk olivolja
6 st tjocka baconskivor
1 st äpple, gala
900 g brysselkål
0.5 st gul lök
0.5 tsk havssalt

0.5 st citron
0.25 tsk svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 230°C. Ta bort de missfärgade bladen på brysselkålen, skär bort stammen och skär ett tunt kryss i botten av varje brysselkål. Lägg sedan all brysselkål i en stor skål, skvätt över olja, salt och peppar. Blanda runt tills det täcker alla brysselkål. Lägg sedan ut brysselkålen på en stor bakplåt.

2. Låt de bakas i ugnen på 230°C i 20 minuter eller tills de har blivit lite bruna och mjuka. Rör om efter 10 minuter. Lägg sedan all brysselkål i en stor skål.

3. Medan de bakas i ugnen så skär upp baconskivorna i 1 cm stora bitar och stek dessa på mediumvärme, rör om ofta tills baconet har blivit krispigt. Lägg sedan upp det på hushållspapper för att rinna av.

4. Skala äpplet och skär det i små bitar, skiva löken tunt och stek dem i baconfettet i samma stekpanna i cirka 10 minuter. Häll sedan blandningen över brysselkålen. Pressa över en halv citron över blandningen och strö över det stekta baconet. Kasta runt lite försiktigt så det blandas väl.

5. Servera!