



Gammeldags hvidkål

3 personer

Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjyds Kål
1½ dl mælk/fløde
25 g oliemargarine
Salt
Hvid peber
Evt. friskrevet muskatnød

Fremgangsmåde

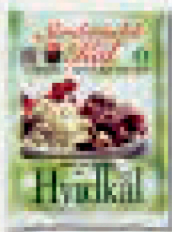
Smelt margarinen i en tykbundet gryde og kom hvidkålen i og tød den op ved svag varme. Tilsæt mælk/fløde og smag til med salt og hvid peber. Servér evt. med revet muskatnød.

Serveringsforslag

Gammeldags hvidkål er velegnet til alle kødretter, f.eks. svinekoteletter og grovbrød. Kan også serveres til frikadeller, oksesteg, karbonader m.m. Velegnet både som frokostret og hovedret.

Vegetarret

Servér gammeldags hvidkål med ananasskiver, bønner og groft brød.



En egnsret fra Sønderjylland

Der er kun én måde at tilberede gammeldags hvidkål på, men mængden af mælk eller evt. fløde og margarine kan variere efter smag. I dag, hvor vi ved, at der skal spares på fedtet, anvender vi altid minimælk til hverdag. Når det skal være ekstra godt, kommer vi fløde i hvidkålen.