



# Hvidkålshapser

## 20 stk

### Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjysk Kål  
3 gulerødder, ca. 300 g  
1 lille løg  
1 håndfuld bredbladet persille  
4 kogte kartofler, ca. 300 g  
1 fed hvidløg  
3 æg  
1 spsk salt  
2 tsk peber  
1½ tsk curry  
50 g hvedemel  
4 spsk rasp  
Smør/oliemargarine til stegning

### Fremgangsmåde

Optø hvidkålen. Skræl og riv gulerødder og løget fint. Hak persille fint. Skræl de kogte kartofler og mos dem med en gaffel i en stor skål. Tilsæt hvidkål, gulerødder, løg, persille og presset hvidløg. Kom æggene i et ad gangen, under omrøring. Tilsæt resten af ingredienserne og rør kålfarsen sammen. Form farsen til flade runde kager (Ø7 cm) på ca. 1 cm i højden. Steg hvidkålshapserne i smør/oliemargarine på panden i ca. 5 minutter på hver side ved middel varme.

### Serveringsforslag

Servér hvidkålshapserne som tilbehør til kød eller som en ren vegetarret med tomat- eller bønsesalat.

### Tip

Hvidkålshapserne er også gode dagen derpå eller i madpakken.

