



Hvidkålskroetter

24 stk

Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjysk Kål
1 løg
1 fed hvidløg
500 g hakket kalv og flæsk
40 g hvedemel
1-2 tsk karry
1 tsk salt
½ tsk peber
Rasp, til panering
Smør/oliemargarine til stegning

Fremgangsmåde

Tø hvidkålen op. Pil løg og hvidløg og hak det fint. Rør hvidkålen med hakket kød, løg, hvidløg, mel, karry, salt og peber. Rør farsen sej og lad den hvile i 30 minutter. Form og rul farsen til aflange pølser - ca. 8 cm. Rul farspølserne i rasp og steg dem på panden i smør/oliemargarine i ca. 15 minutter. Vend dem ofte, så de bliver gyldne og gennemstegte.

Serveringsforslag

Servér hvidkålskroetterne til salater og dressing eller anvend dem på buffet.

Hvidkålskroetterne er også gode i madpakken evt. med grøntsagsstænger og ristet rugbrød.

Nøglehulsmærkede produkter

Nøglehulsmærket er et officielt ernæringsmærke, der gør det nemt for forbrugerne at vælge sundere. Med Nøglehullet sparer vi på fedt, sukker og salt og får flere kostfibre. Kogt hakket økologisk grønkål og kogt hakket hvidkål i dybfrost fra Sønderjysk Kål er nøglehulsmærkede, da det er produkter, hvor intet er tilsat.

