



Hvidkålsrøsti

18 stk

Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjyds Kål
400 g kartofler
1 løg
1 fed hvidløg
1 æg
3 spsk hvedemel
1 tsk salt
½ tsk peber
Evt. 1 tsk stødt spidskommen/muskatnød
Rapsolie til stegning

Fremgangsmåde

Tø hvidkålen op. Skræl kartoflerne og riv dem groft oven på et viskestykke og vrid de revne kartofler tørre. Pil løg og hvidløg og riv dem fint. Bland hvidkål og kartofler i en skål med løg, hvidløg, æg, hvedemel, spidskommen, salt og peber.

Varm rigeligt med rapsolie på en stor pande og kom et par skefulde hvidkålsblanding på. Tryk dem flade med en ske til små pandekager og steg dem ved middelvejrme i ca. 5-8 minutter på hver side. Lav et par røsti ad gangen, spæd evt. til med rapsolie og læg dem på en rist eller hold dem lune i ovnen.



Serveringsforslag

Servér hvidkålsrøstiene med sommersalat og røget laks. Hvidkålsrøstiene er også gode som forret eller som tilbehør til alle kødretter. Prøv også hvidkålsrøstiene i madpakken eller som top og bund i en vegetarburger.