



VEGETARISK

# Brunkål

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **6**



Den är vit - kålen alltså - innan man fräser den i smör och blandar med skinkspad. Då blir den brunkål.



## INGREDIENSER

1.5 kg vitkål  
50 g smör  
2-3 msk ljus sirap  
3-4 dl skinkspad (el köttbuljong)  
salt  
svartpeppar  
ev. äppelcidervinäger el pressad citron

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200 grader.
- 2** Ansa och tärna kålen. Hetta upp smöret i en gryta och bryn kålen, lite i taget. Lägg över den i en långpanna och ringla över sirapen. Häll på skinkspad eller buljong och krydda med salt och peppar.
- 3** Sätt in långpannan mitt i ugnen och låt kålen eftersteka i 45-60 minuter. Rör i den då och då. Häll eventuellt på mer vätska.
- 4** Smaksätt eventuellt brunkålen med äppelcidervinäger eller citronsaft och mer salt.