

Lynstegt rosenkål med tranebær

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løg i halve, tynde skiver. Hak hvidløg. Skær rosenkål i halve på langs og derefter i tynde strimler.

Svits løg og hvidløg i olivenolie på en pande ved middel varme, til de er gennemsigtige, ca. 5 minutter.

Tilsæt rosenkål og smør. Svits i 3 minutter, rør undervejs. Tilsæt salt, peber, æblecidereddike og tranebær. Svits i yderligere 2 minutter. Smag til.

Ingredienser

1 løg
2 fed hvidløg
20-25 rosenkål
1 tsk. smør
1 spsk. æblecidereddike
50 g soltørrede tranebær
Salt og peber
Olivenolie til stegning