

# Ovnstegte rosenkål og rødløg

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

500 g rosenkål  
1 stort rødløg  
1 lille håndfuld hasselnødder  
2-3 spsk. olie  
2-3 spsk. fintrevet parmesan  
1 tsk. flagesalt  
Friskkværnet peber

Balsamicoglace:

1 - 1 1/2 dl mørk balsamico

## Beskrivelse

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Halver rosenkålene på højkant. Halver rødløget og skær det i tynde skiver. Halver nødderne.

Vend rosenkål, løg og nødder sammen med olie, salt og peber i en bradepande beklædt med bagepapir.

Riv parmesan over og bag retten i ovnen i ca. 15 minutter.

Kog balsamicoen ind i en lille gryde til ca. halv mængde.

Vend de færdigbagte rosenkål med balsamico. Server straks.