

Rosenkål med sennep og mandler

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Smut mandlerne og hak purløg.

Halver rosenkålene på højkant. Steg dem i olie på en pande til de begynder at få farve. Vend jævnligt. Drys med lidt salt og steg dem et minut til. Hæld vand på, rør kålene godt igennem og steg til vandet er fordampet.

Rør alle ingredienserne til dressingen sammen til den er ensartet. Smag til med salt og peber.

Kom de varme rosenkål i dressingen sammen med mandler og purløg. Pynt med hakket purløg. Server kålene lune.

Ingredienser

450 g rosenkål
Flagesalt
3/4 dl vand
100 g mandler
1 stor håndfuld purløg
Olie til stegning

Dressing:

1 stor spsk. mayonnaise
1 stor spsk. grov sennep
4 1/2 spsk. olie
2 spsk. æbleeddike
1 spsk. ahornsirup
Salt og peber

Pynt: Hakket purløg