

# Stuvet spidskål med peberrod

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Fjern stokken og skær spidskålen i tynde strimler.

Damp kålen 2-3 minutter i letsaltet vand. Hæld vandet fra og gem noget af kogevandet.

Smelt smørret i gryden og kom melet i under omrøring. Tilsæt kogevand og fløde lidt af gangen under piskning. Lad saucen koge godt igennem. Vend spidskålen i saucen og tilsæt peberrod. Smag retten til med salt og peber og lad den simre et par minutter.

## Ingredienser

1 spidskål  
50 g smør  
1 stor spsk. mel  
1 1/2 dl kogevand  
1 1/2 dl fløde  
2-4 spsk. fintrevet peberrod  
Salt og friskkværnet peber