

Stuvet hvidkål med kanelsukker

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Vores familieopskrifter

Ingredienser

1000 g hvidkål
30 g smør
3 spsk. hvedemel
3 dl kålvand
2 1/2 dl mælk eller fløde
Evt. lidt revet muskatnød
Salt og peber

Kanelsukker:

2 spsk. sukker
1 tsk. kanel

Beskrivelse

Snit hvidkålen nogenlunde fint.

Kom hvidkålen i kogende, letsaltet vand og lad det koge i 8-10 minutter. Hæld vandet fra hvidkålen, men gem lidt af kogevandet.

Smelt smørret i en tykbundet gryde og rør melet i. Tilsæt kålvand og mælk/fløde lidt af gangen, til saucen har en passende konsistens. Kog saucen godt igennem under piskning.

Tilsæt den kogte hvidkål og smag til med salt, peber og evt. revet muskatnød.

Server stuvet hvidkål med kanelsukker til frikadeller.