Spidskål med agurk og radiser

4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

300 g spidskål
3 /4 tsk. groft salt
100 g radiser
150 g agurk

Dressing:
3/4 dl piskefløde
1 spsk. grov sennep

Beskrivelse

Snit spidskålen fint. Skær radiser i både. Skær agurk i små tern.

Vend spidskål og salt godt sammen. Kom det i en sigte og lad det trække ca. 30 minutter.

Bland piskefløde og sennep i en gryde og kog det op. Tilsæt spidskål, agurk og radiser. Kog det under omrøring i ca. 1 minut. Smag til.

Server spidskålen f.eks. til fisk eller kylling sammen med nye kartofler.