

Citronstegt spidskål

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit spidskålen fint.

Varm lidt olie op på en stor pande. Svits kålen ved middel varme i 3 minutter. Tilsæt smør og saften af 1 citron. Krydr med salt og peber. Sluk for blusset og lad kålen simre i saften.

Drys hakket purløg over ved servering.

Ingredienser

1 spidskål

30 g smør

Saft af 1 citron

Salt og peber

Olivেনolie til stegning

Pynt: Hakket purløg