



## Beskrivelse

Skær blomkål i små buketter. Snit spidskål fint.

Steg blomkål i olivenolie på en pande, til den er let gylden, men stadig har bid. Tilsæt spidskål og steg videre, til den begynder at falde sammen.

Krydr med salt og peber. Dræn tunen, kom den i kålblandingen og varm den igennem.

Hak oregano groft og vend den i lige før servering.

## Ingredienser

120 g blomkål

80 g spidskål

1 dåse tun, drænet vægt 105 g

1 lille håndfuld frisk oregano

Salt og peber

Olivenolie til stegning

## Variationer

Top med 20 g blød gedeost i halve skiver.