



### Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 15 min.

### Ingredienser

5 gulerødder

300 g rød spidskål

2 spsk. smør

2-4 fed hvidløg (efter smag)

### Beskrivelse

Skræl gulerødderne og skær dem over i halve. Fjern de yderste grove blade af spidskålen og skær stokken væk. Hak derefter resten af spidskålen i strimler. Hæld 1 cm vand i en gryde og bring det i kog. Kom gulerødderne og spidskålen i gryden og kog dem i ca. 15 minutter indtil gulerødderne er møre. Imens grøntsagerne koger, smelt smøret på en pande. Hak hvidløgene og svits dem i smørret til de er gyldne. Når grøntsagerne er færdige, kom dem over i en si og dryp vandet fra. Kom dem over i en skål. Hæld hvidløgssmørret fra panden over og rør smøret godt rundt i grøntsagerne.