

Pandestegt blomkål

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær 1 cm af top og bund af blomkålen og flæk den igennem på tværs til to "blomkålsbøffer". Steg de store blomkålsbøffer i en blanding af olie og smør til de er gyldne på begge sider. Krydr med salt og peber. Læg evt. et låg på panden de sidste par minutter. Drys med hakket purløg eller persille ved servering.

Ingredienser

1 blomkål
olie og smør til stegning
salt og peber

Pynt: hakket purløg eller persille