Smørstekt rosenkål



Ingredienser

♥ 400 g fersk rosenkål
♥ 1 ss smør
♥ 1 ss flaksalt

Fremgangsmåte

Rens rosenkålen ved å kutte av den nederste delen av stilken og fjerne stygge blader.

Ha rosenkålen i en kjele. Fyll opp med kokende varmt vann.

La rosenkålen småkoke til de er møre (ca. 5 minutter).

Hell av kokevannet. Ha smør og flaksalt i kjelen.

La rosenkålen steke i smøret på middels varme til de blir gylne og glaserte på utsiden.

Serveres varme.

Tips

♥ Bruk fersk rosenkål for best smak.

♥ Smørstekte rosenkål er nydelig tilbehør til blant annet svin (se for eksempel **Svinemedaljonger i fløtesaus**), viltkjøtt (se for eksempel **Elgkarbonader (ekstra saftige)**), kylling og kalkun.

♥ For en festversjonen, se **Ovnsstekt rosenkål med bacon og dadler**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smorstekt-rosenkal