

Vreden kål* m/ muskat & Riberhus

Ingredienser:

* 1 kg groft snittet spidskål eller hvidkål * 5 dl 38% piskefløde * 500 g bacon i tern * 400 g Riberhus 45+ * 1 muskatnød * 3 fed hvidløg * 1 lille bundt citrontimian * salt og hvid peber.

Fremgangsmåde:

Blanchér spidskålet eller hvidkålen i saltet vand i 10 minutter. Hæld vandet fra og tilsæt fløde og finthakket citrontimian. Lad det koge til fløden begynder at tykne og kålen er mød uden at være kogt ud.

Smag så til med knust hvidløg samt salt og hvid peber.

Drys med Riberhus i tern og sprødstegt bacon lige før serveringen.

Velbekomme

* Vreden Kål = gammel sdr. jysk metode, som senere blev til stuvet kål