

JULEKÅL, ØSTJYSK (6 pers.)

Ingredienser:

700 gr. hakket hvidkål, optøet
3½ dl. skummet- eller minimælk
2 spsk. oliemargarine
salt, peber. Muskatnød

Sådan gør du:

1. Kålen renses, deles i 4 stykker og koges mør i letsaltet vand.
2. Kålen vrides tør i et viskestykke og køres gennem kødhakkeren, eller hakkes meget fint med en kniv.
3. Oliemargarinen smeltes i en gryde, og mælken kommes i og derefter kålen. Det hele koges, til det bliver tykt. Det bliver ikke som en stuvning.
4. Kålen smages til med salt, peber og muskatnød.

Servering:

Kålen serveres som tilbehør til f.eks. en mager medisterpølse, og gerne med kanel og muskat ved siden af.

Variation:

Man kan købe hvidkål, som er kogt og finsnittet, men ikke tilsat fedtstof og mælkeprodukt. Begynd da tilberedningen ved punkt 3.

