



**Ingredienser:**

700	g.	grøn kål uden stok salt
1.5	spsk.	smør
1.5	spsk.	hvedemel
5	dl.	sødmælk
1	dl.	piskefløde salt peber lidt reven muskat

- Skyl kålen, og riv den fra stokken.
- Blanchér kålen i letsaltet kogende vand i 8 minutter.
- Hæld vandet fra, og afkøl let, inden kålen hakkes groft med en kniv.
- Tilbered en opbagning ved at smelte smørret, uden at det tager farve, og rør melet i. Spæd med mælk, og kog op ind imellem. Tilsæt evt. lidt fløde for at runde stuvningen af. Smag til med krydderier.
- Kom kålen i, og kog den over svag varme, til den har passende tykkelse.
- Servér til stegt pølse

