

Stuvet kål – til 10 personer

Du skal bruge:

1 hvidkål
80 g smør
120 g mel
En liter mælk
Citronsaft
Revet muskatnød
Salt og peber

Sådan gør du:

- Vask hænder
- Skær kålen i brede strimler og put den i en gryde med lidt kogende vand, den skal have et lille opkog.
- Smelt smørret i en gryde, tilsæt mel og rør rundt. Tilsæt nu lidt kålvand og kog op under omrøring.
- Tilsæt mælken lidt ad gangen
- Kog godt igennem – må ikke brænde på..!!!!!!!!!!!!!!
- Smag til med salt, peber, muskatnød og citron
- Vend kålen i og lad den varme langsomt igennem

