

OPSKRIFT PÅ SMØRDAMPET VINTERGRØNT

Smørdampet vintergrønt

(4 personer)



Ingredienser:

100g	Bacon i tern
300g	Rosenkål
200g	Rødkål
60g	smør
60g	hassel nødder
	Salt og peber

Fremgang:

- Sæt en gryde med vand over at koge
- Rens rosenkålen. Kog dem i ca 2 min og kom derefter op i koldt vand
- Steg baconen på en pande ved middel varme
- Skær rosenkålene i kvarte, rødkål i strimler.
- Når baconen begynder at have ønsket konsistens tilsæt smørret og vent til det er smelte.
- Kom Rosenkål og rødkål i panden. Det skal ikke stege men mere sumre i smørret
- Kom hasselnødderne på brættet, med den flade side af en bred kniv trykkes ned på et par stykker af hasselnødderne af gangen. Dette vil knuse dem i grove stykker
- Bland hasselnødderne i og server