

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

VITKÅLSGOTT*

Ingredienser

400 g vitkål *(strimlor)*
5 st svartpeppar, hel
3 st lagerblad
1 st lök, gul
500 g blandfärs
3 dl vatten
1 msk sirap, ljus
salt
vitpeppar

Gör så här

Strimla och koka ett vitkålshuvud 5 minuter med svartpepparkornen och lagerbladen.

Fräs löken blank och tillsätt färs. Stek den smulig och krydda den med salt och vitpeppar.
Sätt till vattnet och sirapen.

Slå av kålvattnet, lyft bort lagerblad och pepparkorn. Blanda kål och färs. Smaka av.

Serveras med kokt potatis och lingon.