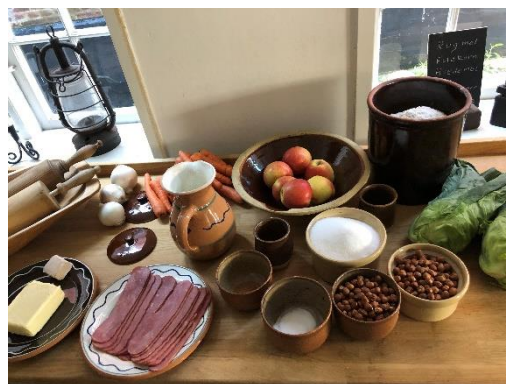


Kogt kål

Opskrift:

700 g hvidkål
2 store løg
3 gulerødder
2 l vand
2 tsk. salt
40 g smør
Lidt muskatnød



Sådan gør du:

- Pil løget og skær det i små tern
- Skær flæsket i små tern
- Svits løg og flæsk
- Imens skylles kålen og skæres i strimler.
- Skyl gulerødderne og skær dem i små stykker
- Kom vand og salt i gryden, og kog kål og gulerødder til det er mørt
- Kom smørret i gryden. Rør til den er smeltet.
- Smag kålen til med muskat
- Servér kålsuppen

