

FRIKADELLER MED STUVET SPIDSKÅL

Til traditionelle frikadeller hører traditionelt tilbehør. Som stuvet spidskål! Spidskål har en mildere smag end andre slags kål og er derfor ideelt, hvis man ikke er vild med en alt for kraftig kålsmag.

Den stuede kåls cremede konsistens går godt med frikadellerne, naturligvis, og f.eks. kogte kartofler eller ovnbagte rodfrugter.

•

Til

- 2 løg
- 1 kg hakket svine- og kalvekød
- 2 dl mælk
- 2 æg
- 2 spsk hvedemel
- salt
- peber
- smør
- olie

Stuvet spidskål

- 1 hoved spidskål
- 1 dl fløde
- 1 dl mælk
- 1 spsk hvedemel
- salt
- peber

Hak løgene. Rør dem sammen med kød, mælk, æg, mel, salt og peber. Form farsen til frikadeller med en ske og steg i en blanding af olie og smør. Hold frikadellerne varme i ovnen.

Skyl spidskålen (fjern evt. de yderste blade). Snit kålen fint.

Rør melet ud i mælken/fløden. Det kan evt rystes sammen for at undgå klumper. Hæld blandingen i en gryde eller pande. Bring i kog under omrøring. Når det koger tilsættes

spidskålen. Lad det simre ved svag varme indtil kålen er faldet sammen. Smag til med salt og peber.

Server f.eks. med kogte kartofler eller bagte rodfrugter.

