

GRØNLANGKÅL

Grønlangskål hører til det traditionelle, danske køkken og er kendt som en typisk jysk ret, men serveres også i Nordtyskland og som julemad i Halland og det nordvestlige Skåne. Lav det selv og pust velsmagende liv i traditionerne.

•

Ingredienser

- ½ l mælk
- 1 kg grøn kål (uden stok)
- 2 l vand
- 50 g mel
- 50 g smør
- salt
- sukker

Først skylles kålen grundigt, hvorefter den koges i godt og vel et kvarter. Herefter tages den op og dryppes fri fra vandet. Dernæst hakkes kålen. Smør og mel bages op, det skal spædes til med mælk alt efter behag. Kålen tilsættes. Hvis den bliver for tyk, spædes den til med mælk.

Til sidst smages kålen til med salt og sukker.

