

# STEGT SPIDSKÅL MED FLØDE

Ligesom stuvet spidskål - bare nemmere. Her steges kålen hurtigt før fløden blandes i. Godt tilbehør til alt fra fiskefrikadeller til gammeldags dansk mad.

•

Til

- 1/2 hoved spidskål
- 1 spsk smør
- 1 tsk majsstivelse
- 2 1/2 dl fløde
- salt
- peber

Fjern evt. de yderste blade fra spidskålen. Skyl kålen og lad den dryppe godt af. Fjern den hårde stok i midten og snit så kålen i tynde strimler.

Smelt smørret på en pande, og steg det snittede spidskål deri ved middel-høj varme, mens der røres/vendes godt - det skal kun lige falde lidt sammen.

Rør majsstivelsen ud i fløden og hæld blandingen på panden. Lad det simre ved middel varme indtil det har den ønskede konsistens.

Smag til med salt og peber, og servér straks.

