

Julekål, Vreden kål, Vreden hvidkål, Slyngkål eller Krøstekål



4 personer

1 hvidkål, omkring 2 kg

100 g smør

3 dl piskefløde

Salt

Peber, hvid

Del hvidkålen i 4-8 stykker. Fjern de yderste grove blade og stokken. Kom kålen i vand, tilsæt salt og kog den godt mør, det tager omkring 1 time. Tag Kålen op i en sigte og lad den dryppe godt af. Vrid kålen fri for vand i rene viskestykker. Hak kålen en gang igennem en kødhakker eller foodprocessor.

Smelt smørret i en tykbundet gryde og tilsæt kål. Rør så meget fløde i, at kålen har en passende tykkelse. Den skal være som en ret tyk stuvning. Varm kålen igennem ved svag varme. Hvis varmen er for stærk, brænder kålen på. Smag til med salt og friskkværnet hvid peber.

Serveres med sylte, flæsk eller medister sammen med sennep og syltede rødbeder.

Kilde: dk-kogebogen.dk

22.10.2013