

Krøstekål i vaskemaskine



4 personer

1 stort hvidkålshoved

50 g smør

4 dl. Fløde

Salt

Sukker

"At kryste kål er et gammelt ord for at knuge eller klemme. Det er den proces kålen skal igennem til denne ret. På vores dialekt hedder det ikke kryste men krøste, siger Elisabeth Ubbesen".

Det kan være en god ide at lave en dobbelt portion krøstekål og fryse halvdelen ned når man nu er igang

Vaskemaskinen gøres rent med et skylleprogram uden vaskemiddel.

Begynd med at fjerne de yderste blade på kålen. Skær den i 1/8 dele og koges i letsaltet vand i 30 minutter. Hvis man serverer kålen med flæsk og medister kan noget af kogelagen fra kødet tilsættes vandet kålen koges i.

Når kålen er kogt, køles den helt af og stokken fjernes. Nu skal kålen pakkes ind i en stofpose fx et gammelt, men rent, pudebetræk. Posen kommes i vaskemaskinen og så skal det centrifugeres. Det gælder om at få *alt* vand ud af kålen, så den er så tør som muligt.

Husk at køre vaskemaskinen en gang på et skylleprogram for at fjerne kållugten.

Hak derpå kålen i en kødhakker. Smelt smørret i en gryde og kom kålen ved. Lad den simre ved svag varme mens der jævnligt røres. Tilsæt derpå fløden lidt efter lidt og så snart konsistensen minder lidt om kartoffelmos, så skal der ikke mere fløde i. Smag til med sukker og salt.

Traditionelt serveres krøstekål med skiver af kogt, sprængt, stribet flæsk og kogt medisterpølse, begge dele skal være kolde.

Bestil den sprængte flæsk hos slagteren i god tid. Kog den for svagt blus i usaltet vand tilsat timian og laurbærblade i 2 timer.

Tag den op og sæt den på køl. Lad medisterpølsen simre i kogelagen i 20 minutter og afkøl ligeledes den.

Til retten hører der stærk sennep og rødbeder til og de spisende drysser krøstekålen med kanelsukker efter smag.

Kålen kan dog også serveres med frikadeller, se opskriften Lisbeth's frikadeller.

Kilde: Spise med Price på DR1, egnsretter med Elisabeth Ubbesen
15.05.2015