



Brunkål

Ingredienser:

1 st ca 1 kg vitkålshuvud (i bitar, ca 1-2 cm) (skär bort stammen)

Ca 150 g smör

2 dl ljus sirap

Ca 6-7 dl buljong/fond (skinkbuljong/kycklingbuljong)

200 g fläsk (i bitar)

Salt

Peppar

Ev. vinäger

Gör så här:

Bryn vitkålen och fläsket i brynt smör i en stekpanna i omgångar så att det får fin färg. Lägg sedan ner i en stor gryta. Häll på buljongen och sirapen och låt koka under lock i ca 1 timme. Viktigt att röra mycket i början. Kommer att krympa rätt bra när det väl börjar koka. Smaka av med salt, peppar och ev. vinäger/mera sirap.

Lycka till!