

Ugnsrostad spetskål med nötter

4 port.

Ingredienser:

1 st spetskål
3 msk olivolja
50g smör, smält
nötter, hackade
persilja, hackad
flingsalt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Dela spetskålen i 4 bitar. Lägg kålen på en plåt med bakplåtspapper. Häll lite olivolja över varje bit. Rosta i ugnen i ca 15-20 minuter. Grovhacka nötterna och rosta i en torr stekpanna. Smält smöret och häll över kålen. Strösslå över nötter, salt och persilja. Det är även gott att pressa lite citron över vid servering.



Ugnsrostad spetskål med nötter

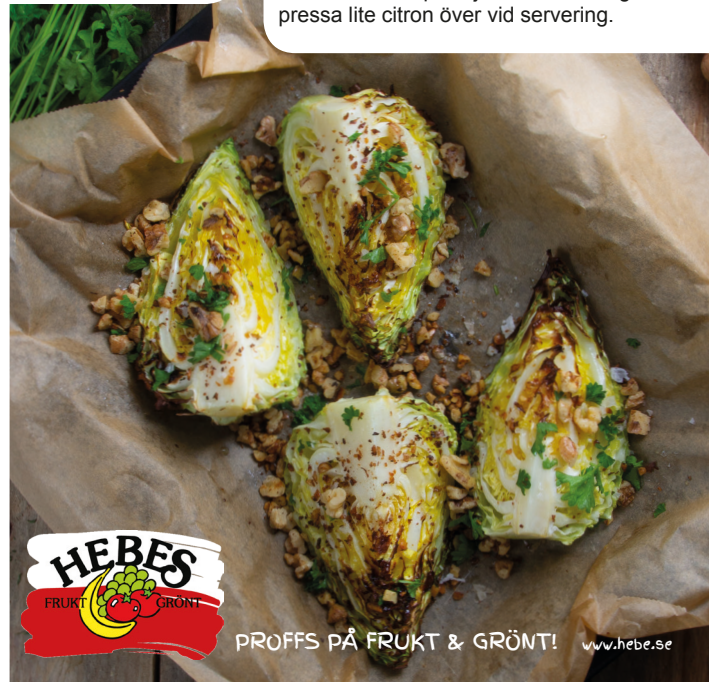
4 port.

Ingredienser:

1 st spetskål
3 msk olivolja
50g smör, smält
nötter, hackade
persilja, hackad
flingsalt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Dela spetskålen i 4 bitar. Lägg kålen på en plåt med bakplåtspapper. Häll lite olivolja över varje bit. Rosta i ugnen i ca 15-20 minuter. Grovhacka nötterna och rosta i en torr stekpanna. Smält smöret och häll över kålen. Strösslå över nötter, salt och persilja. Det är även gott att pressa lite citron över vid servering.



Ugnsrostad spetskål med nötter

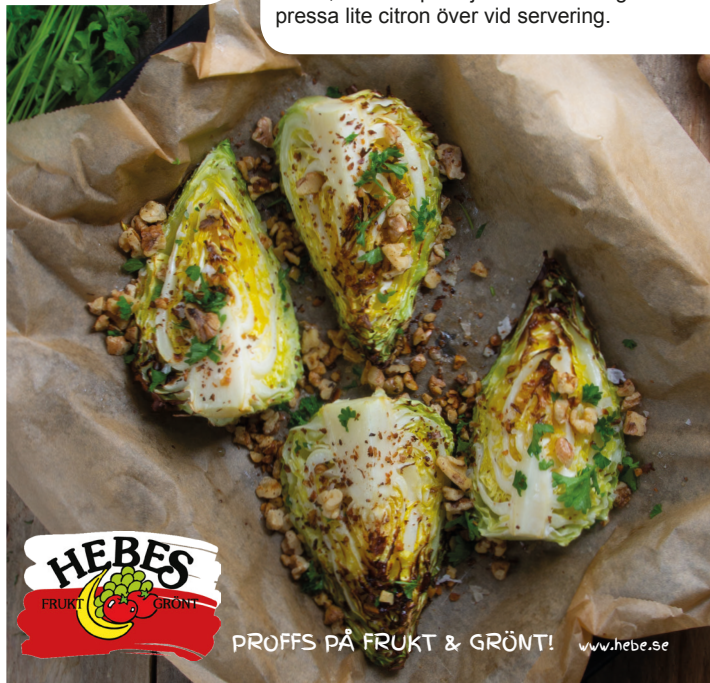
4 port.

Ingredienser:

1 st spetskål
3 msk olivolja
50g smör, smält
nötter, hackade
persilja, hackad
flingsalt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Dela spetskålen i 4 bitar. Lägg kålen på en plåt med bakplåtspapper. Häll lite olivolja över varje bit. Rosta i ugnen i ca 15-20 minuter. Grovhacka nötterna och rosta i en torr stekpanna. Smält smöret och häll över kålen. Strösslå över nötter, salt och persilja. Det är även gott att pressa lite citron över vid servering.



Ugnsrostad spetskål med nötter

4 port.

Ingredienser:

1 st spetskål
3 msk olivolja
50g smör, smält
nötter, hackade
persilja, hackad
flingsalt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Dela spetskålen i 4 bitar. Lägg kålen på en plåt med bakplåtspapper. Häll lite olivolja över varje bit. Rosta i ugnen i ca 15-20 minuter. Grovhacka nötterna och rosta i en torr stekpanna. Smält smöret och häll över kålen. Strösslå över nötter, salt och persilja. Det är även gott att pressa lite citron över vid servering.

