

Krämig brysselkål i bacon- och pepparrotssås

6 port.

Ingredienser:

500 g brysselkål, ansade och halverade
4 skivor bacon, knaperstekta och finstrimlade
3 1/2 msk gräddfil eller creme fraiche
2 tsk pepparrotsvisp
1/4 tsk salt eller efter smak svartpeppar

Gör så här:

Sätt en sil eller ett durkslag i rostfritt stål i en stor kastrull, tillsätt vatten och koka upp. Tänk på att vätskan aldrig får nå upp till maten, som då blir kokt i stället för ångkokt. Lägg brysselkålen i silen eller durkslaget och ånga tills de är mjuka, ca 7 minuter.

Rör ihop bacon (spara lite till topping), gräddfil, pepparrot, salt och peppar i en skål. Lägg i brysselkål och rör om. Toppa med resterande bacon. Servera varm eller kylda.



Krämig brysselkål i bacon- och pepparrotssås

6 port.

Ingredienser:

500 g brysselkål, ansade och halverade
4 skivor bacon, knaperstekta och finstrimlade
3 1/2 msk gräddfil eller creme fraiche
2 tsk pepparrotsvisp
1/4 tsk salt eller efter smak svartpeppar

Gör så här:

Sätt en sil eller ett durkslag i rostfritt stål i en stor kastrull, tillsätt vatten och koka upp. Tänk på att vätskan aldrig får nå upp till maten, som då blir kokt i stället för ångkokt. Lägg brysselkålen i silen eller durkslaget och ånga tills de är mjuka, ca 7 minuter.

Rör ihop bacon (spara lite till topping), gräddfil, pepparrot, salt och peppar i en skål. Lägg i brysselkål och rör om. Toppa med resterande bacon. Servera varm eller kylda.



Krämig brysselkål i bacon- och pepparrotssås

6 port.

Ingredienser:

500 g brysselkål, ansade och halverade
4 skivor bacon, knaperstekta och finstrimlade
3 1/2 msk gräddfil eller creme fraiche
2 tsk pepparrotsvisp
1/4 tsk salt eller efter smak svartpeppar

Gör så här:

Sätt en sil eller ett durkslag i rostfritt stål i en stor kastrull, tillsätt vatten och koka upp. Tänk på att vätskan aldrig får nå upp till maten, som då blir kokt i stället för ångkokt. Lägg brysselkålen i silen eller durkslaget och ånga tills de är mjuka, ca 7 minuter.

Rör ihop bacon (spara lite till topping), gräddfil, pepparrot, salt och peppar i en skål. Lägg i brysselkål och rör om. Toppa med resterande bacon. Servera varm eller kylda.



Krämig brysselkål i bacon- och pepparrotssås

6 port.

Ingredienser:

500 g brysselkål, ansade och halverade
4 skivor bacon, knaperstekta och finstrimlade
3 1/2 msk gräddfil eller creme fraiche
2 tsk pepparrotsvisp
1/4 tsk salt eller efter smak svartpeppar

Gör så här:

Sätt en sil eller ett durkslag i rostfritt stål i en stor kastrull, tillsätt vatten och koka upp. Tänk på att vätskan aldrig får nå upp till maten, som då blir kokt i stället för ångkokt. Lägg brysselkålen i silen eller durkslaget och ånga tills de är mjuka, ca 7 minuter.

Rör ihop bacon (spara lite till topping), gräddfil, pepparrot, salt och peppar i en skål. Lägg i brysselkål och rör om. Toppa med resterande bacon. Servera varm eller kylda.

