

Skivad kålrabbi med olivolja och citron

4 port.

Ingredienser:

1 st kålrabbi gärna lila
2 msk Olivolja
1 klyfta citron saften av
salt
svartpeppar nymalen

Gör så här:

Skär eller hyvla kålrabbin i supertunna skivor.
Vänd dem i salt, peppar och olivolja. Pressa
över citronen. Låt dra en stund.
Gott tillbehör till stekt fisk.



Skivad kålrabbi med olivolja och citron

4 port.

Ingredienser:

1 st kålrabbi gärna lila
2 msk Olivolja
1 klyfta citron saften av
salt
svartpeppar nymalen

Gör så här:

Skär eller hyvla kålrabbin i supertunna skivor.
Vänd dem i salt, peppar och olivolja. Pressa
över citronen. Låt dra en stund.
Gott tillbehör till stekt fisk.



Skivad kålrabbi med olivolja och citron

4 port.

Ingredienser:

1 st kålrabbi gärna lila
2 msk Olivolja
1 klyfta citron saften av
salt
svartpeppar nymalen

Gör så här:

Skär eller hyvla kålrabbin i supertunna skivor.
Vänd dem i salt, peppar och olivolja. Pressa
över citronen. Låt dra en stund.
Gott tillbehör till stekt fisk.



Skivad kålrabbi med olivolja och citron

4 port.

Ingredienser:

1 st kålrabbi gärna lila
2 msk Olivolja
1 klyfta citron saften av
salt
svartpeppar nymalen

Gör så här:

Skär eller hyvla kålrabbin i supertunna skivor.
Vänd dem i salt, peppar och olivolja. Pressa
över citronen. Låt dra en stund.
Gott tillbehör till stekt fisk.

