

Krämig brysselkål i bacon och pepparrotsås!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Krämig brysselkål i bacon och pepparrotsås

6 port.

Ingredienser:

500 gram brysselkål ansade och halverade

4 skivor Bacon knaperstekta och finstrimlade

3,5 msk gräddfil eller creme fraiche

2 tsk pepparrotsvisp Cajom

0,25 tsk salt

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 kyld.