

Ugnsrostad spetskål med nötter!



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



Ugnsrostad spetskål med nötter

4 port.

Ingredienser:

1 st spetskål
3 msk Olivolja
50 g 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. Strösla över nötter, salt och persilja.

Det är även gott att pressa lite citron över vid servering.