

# Rostad spetskålsstek med chili och koriander

6 port.

## Ingredienser:

1 st spetskål  
3 msk Olivolja  
0,5 st chili  
0,5 st citron, skalet och saften  
salt  
peppar

## Vid servering

koriander, färsk, klippt  
citron, klyfta

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Ta bort de yttre bladen på kålen och skär i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg på en oljad plåt. Blanda olja, chili, citron, salt och peppar och pensla spetskålen. Rosta i ugnen ca 20 minuter eller tills de fått fin färg. Toppa med klippt koriander och en citrunklyfta vid servering.



# Rostad spetskålsstek med chili och koriander

6 port.

## Ingredienser:

1 st spetskål  
3 msk Olivolja  
0,5 st chili  
0,5 st citron, skalet och saften  
salt  
peppar

## Vid servering

koriander, färsk, klippt  
citron, klyfta

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Ta bort de yttre bladen på kålen och skär i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg på en oljad plåt. Blanda olja, chili, citron, salt och peppar och pensla spetskålen. Rosta i ugnen ca 20 minuter eller tills de fått fin färg. Toppa med klippt koriander och en citrunklyfta vid servering.



# Rostad spetskålsstek med chili och koriander

6 port.

## Ingredienser:

1 st spetskål  
3 msk Olivolja  
0,5 st chili  
0,5 st citron, skalet och saften  
salt  
peppar

## Vid servering

koriander, färsk, klippt  
citron, klyfta

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Ta bort de yttre bladen på kålen och skär i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg på en oljad plåt. Blanda olja, chili, citron, salt och peppar och pensla spetskålen. Rosta i ugnen ca 20 minuter eller tills de fått fin färg. Toppa med klippt koriander och en citrunklyfta vid servering.



# Rostad spetskålsstek med chili och koriander

6 port.

## Ingredienser:

1 st spetskål  
3 msk Olivolja  
0,5 st chili  
0,5 st citron, skalet och saften  
salt  
peppar

## Vid servering

koriander, färsk, klippt  
citron, klyfta

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Ta bort de yttre bladen på kålen och skär i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg på en oljad plåt. Blanda olja, chili, citron, salt och peppar och pensla spetskålen. Rosta i ugnen ca 20 minuter eller tills de fått fin färg. Toppa med klippt koriander och en citrunklyfta vid servering.

