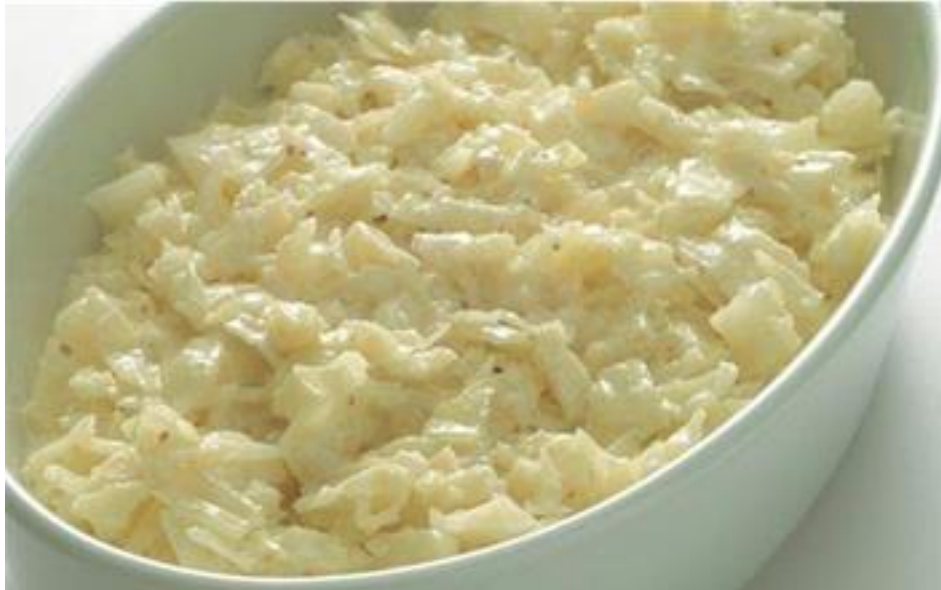


Stuvet hvidkål



Tilbehør til 4

1 kg hvidkål
0,7 liter vand
0,7 tsk. groft salt
3,5 dl mælk
1 tsk. groft salt
friskkværnet peber

Fjern de groveste blade fra hvidkålshovedet. Hak kålen fint med en kniv og kom det i kogende vand tilsat salt. Kog kålen ved jævn varme og under låg i ca. 12 min. Lad den dryppe af i en sigte. Rør eller ryst halvdelen af mælk sammen. Hæld det i en tykbundet gryde og bring det i kog under omrøring. Tilsæt resten af mælken lidt af gangen. Lad det små koge ca. 5 min. Tilsæt kål, salt og peber. Bring atter blandingen i kog, stadig under omrøring og smag til.