

Gräddkockt savojkål (2 port)

Det är kul att odla kål, men när man står där med tio kålhuvuden krävs det litet fantasi för att veta hur man ska tillaga dem. Savojkål håller inte så länge i jordkällaren, så man kan inte fundera så länge...

Jag har hittat ett enkelt och gott recept som jag modifierat och kan rekommendera. Tillsammans med kokt potatis och litet råkost blir det en hel middag.

- 1 lök, gul lök, silverlök eller schalottenlök
- Olja
- 300 gram savojkål, strimlad
- 50 gram vegobacon eller en hackad/mosad vegetarisk korv
- 0,5 dl vatten
- 2,5 dl havre fraîche
- 1 msk dijonsenap (eller vanlig senap)

Skala och finhacka löken. Fräs den i olja utan att den tar färg tillsammans med vegobacon eller vegetarisk korv. Tillsätt den strimlade kålen och låt den steka med i någon minut. Häll på vattnet och låt det koka in. Tillsätt sedan havre fraîche och låt det hela sjuda till en såsig konsistens. Smaka av med senap och salt.

Suzanne Gundler

