

Savojkålskräm (2 port)



100 g savojkål
olja till stekning
1 dl grädde, vanlig eller vegetarisk
0,5 dl b-jästblandning (se separat recept)
1 tsk citronsaft
1/3 tsk honung
salt

Skär ev. bort de grövsta bladnerverna på savojkålen, skölj och strimla den. Fräs den i litet olja, tillsätt grädde och b-jästblandning och låt det puttra tills kålen är mjuk. Tillsätt citronsaft och honung och mixa till en slät kräm. Smaka av med salt.

Serveras som tillbehör, exempelvis till potatis, någon vegetarisk varmrätt, varma eller kalla grönsaker. Krämen kan ätas både varm och kall.

Suzanne Gundler