

Stuvad vitkål

1 litet vitkålshuvud (cirka ett kilo)

Salt

Strösocker

Till redning

1 – 1 ½ msk smör

2 ½ - 3 msk vetemjöl

3 – 4 dl vätska, mjölk, buljong eller grönsaksspad enbart eller blandat.

1 tsk kallt smör

Salt.

Vitpeppar.

Strösocker

(Finklippt persilja)

Gör så här

Skär kålen i små bitar.

Koka upp vatten med 2 tsk salt och 1 tsk strösocker för varje liter vatten.

Lägg i kålen och låt den sakta koka tills den blivit mjuk.

Fräs smöret tillsammans med vetemjölet.

Späd med vätskan.

Koka upp under omrörning.

Minska värmen och koka sakta under tio minuter.

Krydda och smaka av redningen.

Tag av grytan och tillsätt det kalla smöret.

Vänd ner vitkålen försiktigt.

Servera med stekt falukorv.