

Grønlangkål med brunede kartofler. (6 pers.)

Ingredienser:

500 gr. kogte, pillede små kartofler
50 gr. sukker

450 gr. frosset grønkål
ca. 3 dl. mælk
ca. 3 spsk. mel
salt
evt. sødemiddel eller lidt sukker

Fremgangsmåde:

1. Grønkålen hældes i en gryde og lad den tø/koge langsomt op.
 2. Ryst mælk og mel til en jævning.
 3. Hæld blandingen i kålen, indtil den har en passende konsistens.
 4. Dæmp varmen og kog stuvningen i ca. 5 min.
 5. Smag til med salt og evt. sødemiddel/sukker
-
1. Smelt sukkeret på en varm pande.
 2. Skyl kartoflerne i vand.
 3. Så snart sukkeret er brunt hældes de kogte kartofler i.
 4. Vend kartoflerne rundt, tilsæt evt. mere vand, og lad kartoflerne dampe ind til de er gyldne.