

OPPSKRIFTER

SMØRDAMPET GRØNNKÅL MED HASSELNØTTER

INGREDIENSER / 4 PORSJONER

2 BÅTER FINHAKKET HVITLØK,

- EVT. 1 HVITLØK OG 1 VÅRLØK

2 SS SMØR

150 G GRØNNKÅL, VASKET OG RENSET

1 DL GRØNSAKSBULJONG

1 SS RØDVINSEDDIK

0,5 TS SALT

0,5 TS PEPPER

1 DL (ELLER ØNSKET MENGDE) HASSELNØTTER

SLIK GJØR DU:

- Fres hvitløk i smør i en kjele. Den skal ikke bli brun.
- Tilsett grønnkål og buljong. Sett på lokk og kok i 4-5 min.
- Fjern lokket og kok videre til væsken har fordampet.
- La grønkålen frese videre til den er myk.
- Smak til med eddik, salt og pepper.
- Dryss over grovhakkede ristede hasselnøtter før servering.

