

Image not found or type unknown



Oppskrift

Klassisk fårikål med norsk lam

Image not found or type unknown



Klassisk fårikål med persillerøtter og hvitløksfedd for ekstra mye smak. En deilig høstmiddag!

1

Slik gjør du

Del hodekålen i biter. Legg kjøtt og kål lagvis i en gryte. Pudre lett mellom lagene med litt mel og ha over salt og pepper. Ønsker du å avansere i smak har du også i delte persillerøtter og hvitløksfedd grovhakket. Hell på vann. Kok opp å la fårikålen trekke på svak varme til kjøttet er mørt. Dette tar rundt 2 timer.

2

Server fårikålen med rugbrød med urtesmør. Rør sammen smør, grovhakkede urter, sitronsaft, salt, pepper og nyt en deilig høstmiddag.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Fårikålkjøtt	1,5 kg
Hodekål	1,5 kg
Hele pepperkorn	2 ts
Laurbærblad	3 stk
Mel	2 ss
Vann	4 dl
Salt	2 ts
Persillerot	2 stkh
Hvitløksfedd	6 stk

Urtesmør

Smør 4 ss
Timian 1 neve
Sitronsaft 0,5 stk
Salt & Pepper
Rugbrød

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose