

Kålrotstappe

6 porsjoner

Ca. 1 kg kålrot
2 stk gulrot
1 liter vann
½ ts pepper
2 ts salt
3 ss smør
0,5 dl kraft

Skrell kålroten og del den i skiver. Kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av kokevannet og mos kålrotskivene.

Smak til med pepper, salt, smør og kraft fra pinnekjøtt.

Hvis du vil ha en mildere kålrotstappe kan du koke med et par poteter i stappen.

Kan bruke matfløte i stedet for kraft. Du kan også tilsette litt muskat for de som liker det.



Erterstuing 1

4porsjoner

0,5 kg tørkede grønne erter
60 gr meierismør
1 ss salt
1 ts sukker
Hvit pepper

Skyll ertene og bløtlegg dem i kaldt vann natten over. Kok ertene i bløtleggingsvannet til de er møre. Er det for mye vann, helles det overskytende av.

Tilsett salt, sukker, pepper og smør



Erterstuing 2

4 porsjoner.

1 pk dypfryste erter (liten pk)
1 dl vann
½ ts buljongpulver
2 ss smør
¼ ts pepper

Kok opp de fryste ertene i vann og buljong.
Mos dem med en stavmixer eller
foodprosessor.
Tilsett smør og smak til med krydder.



Surkål 1

4 porsjoner

1 stort hode hvitkål
1 ss knuste einebær
1 knivspiss karve
Salt og pepper etter smak
½ flaske hvitvin (gjerne tørr)
4 ss honning
4 finhakket sjalottløk
4 epler i terninger

Ha smør i en stor kjele (bruk gjerne ribbefett
i stedet for smør), tilsett finstrimlet hvitkål
og rør godt rundt så det ikke blir brunt.

Ha i epleterningene og sjalottløken, forsett å
røre hele tiden.
Slå opp varmen mot slutten, for å få ut
vesken av kålen.

Tilsett deretter en halv flaske hvitvin, salt,
pepper, honning, karve og knuste einebær.



Surkål 2

4 porsjoner

1 stk kålhode
1 dl vann
2 ts karve
2 stk epler
1 ts salt
2 ss sukker
2 ss eddik

Fjern det ytterste laget på kålen. Skjær resten i så tynne strimler du klarer med en kniv. Skjær eplene i skiver (fjerne kjernehuset). Legg lagvis: Kål, epler, karve og salt. Legg så mange lag du ønsker. Ha i vann. La det koke under lokk i 45 minutter. Smak til med eddik og sukker. Noen liker mer og noen liker mindre. Smak deg fram.



Surkål 3

10 porsjoner.

1,5 kg hvitkål
1 l vann
2 dl 7% hvit eddik
2 dl sukker
2 ss salt
2 ss karve
1 ts malt hvit pepper
1 dl ribbefett

Finsnitt kålen. Kålmargen, det vil si den harde kjernen inne i kålen, kastes. Ha kålen i en kjele med vann eddik, sukker, salt, karve og pepper.

Kok surkålen i en time til den er mør og en del av vannet har fordampet. Ved servering tilsettes ribbefett for å runde av smaken på surkålen.



Rødkål 1

4 porsjoner.

750 g rødkål
2 stk eple
1 ts salt
2 ts karve
2 ½ dl vann - eller kraft
2 ts eddik
2 ts sukker

Snitt kålen fint opp og legg den lagvis med salt, karve og epler skåret i båter i en kjele. Tilsett kraft eller vann. Kok opp og la alt trekke i ca. 45 min. Rør godt innimellom. Smak til med eddik og sukker.

Rør evt. inn litt fett fra ribben i surkålen før servering.

Lager du surkål av rødkål bør eddiken blandes inn før koking. På den måten bevares rødkålens farge best.



Rødkål 2

4 porsjoner.

750 g rødkål
2 stk eple
1 ts salt
2 ½ dl kjøttkraft
2 ts eddik, 7 %
2 ts sukker

Snitt kål og skjær epler i båter. Legg kål og epler lagvis sammen med salt i en kjele.

Tilsett kjøttkraft og eddik. Kok opp og la det trekke i ca 45 min.

Rør godt og smak til med sukker mot slutten

Rør eventuelt inn litt fett fra juleribba før servering, det gir en ekstra god smak. Et par spiseskjeer ripsgelè gjør også susen.