MEYERS

Søg...

FÅ FRI FRACT PÅ NYTÅRSMENUEN - BESTIL HER

← TILBAGE TIL OPSKRIFTER

BAGT HVIDKÅL MED PERSILLE-MISOSMØR, HVIDE ROSINER, KLEMENTINER OG PINJEKERNER

Hvidkål bør ikke stå i skyggen af sine grønne eller røde slægtninge. Her får den en intens og fyldig smag ved langsom tilberedning, som misoen lægger en ekstra bund under.

Tilmeld dig årets adventskalender

og deltag i søndagskonkurrencerne om fede præmier

Få leveret en klassisk eller vegetarisk julemenu lige til døren

LÆS MERE OG BESTIL ÅRETS JULEMENUER LIGE HER

INGREDIENSER

4 personer

1 hvidkål (ca. 1 kg.)
vindruekerneolie til stegning
salt
4 håndfulde bredbladet persille
50 g lys miso
50 g smør
50 g pinjekerner
4 klementiner
50 g hvide rosiner
peber

SÅDAN GØR DU

Fjern de yderste blade fra hvidkålen, og skær kålhovedet i fire tykke skiver på tværs. Varm en pande med vindruekerneolie op til mellem varme, og rist hvidkålen på begge skæreflader, indtil overfladen er godt mørk. Krydr med salt, læg skiverne i et ovnfast fad, og bag dem i ovnen ved 185° i 60-70 minutter. Kålen skal være godt mør.

Hak persillen fint, og rør den sammen med miso og smør. Gnid lidt af misosmørret ind i overfladen på den varme hvidkål – gem resten af smørret til servering. Rist pinjekernerne på en tør pande, til de får lidt farve og dufter kraftigt. Pil klementinerne i både, og skær dem igennem på langs. Hak rosinerne groft, og vend begge dele med ristede pinjekerner, citronsaft og 1½ spsk. vindruekerneolie.

Smag til med salt og peber, anret klementiner, pinjekerner og rosiner på og omkring kålen, og servér med resten af misosmørret på siden.

Find opskriften i Meyers jul

Tilmeld dig årets adventskalender

og deltag i søndagskonkurrencerne om fede præmier