Stuvet spidskål

Ingredienser

- 1 stk spidskål
- 25 gr smør
- 3 spsk hvedemel
- 3 dl mælk
- 1 tsk revet muskatnød
- salt og peber

Fremgangsmåde

- Skær spidskålen i kvarte og fjern stokken. Skær herefter kålen i mellemfine strimler.
- Hæld spidskålen i et dørslag og skyl den godt, så evt. rester af sand og jord fjernes.
- Bring en gryde letsaltet vand i kog. Når vandet koger kommes kålen i gryden og blancheres i 3-4 minutter, til den er lige netop mør.
- Tag 2 dl af kogevandet fra til saucen Hæld herefter kålen tilbage i dørslaget og lad den afdryppe.
- Sæt gryden tilbage på komfuret. Smelt smørret i gryden og tilsæt melet. Hæld mælk og kogevand i gryden og pisk godt, så evt. klumper piskes ud.
- Bring gryden i kog og lad saucen koge igennem i et par minutter, til den tykner og melsmagen forsvinder.
- Vend den afdryppede kål i gryden og rør godt rundt, så saucen fordeles. Smag til med revet muskatnød, salt og peber og varm den stuvede hvidkål godt igennem.
- Server med persilledrys på toppen, kogte kartofler og frikadeller, medisterpølse eller lignende