



Rør ikke i massen, så bliver den klumpet.

Når sukkeret er smeltet, kommes smør i massen, dernæst kartofler.

Rør, til kartoflerne er brune.

Regn med 20 minutter.

#####

## Rødkål

Ingredienser

1 tsk salt - 1 stk rødkål (ca. 750 g)

2 spsk Sukker - 40 g smør - 4 dl ribssaft

Rødkålen deles i fire dele, og stokken skæres væk.

Kålen snittes fint og kommes i en gryde med smeltet smør.

Sukker drysses over kålen, og det svitser i smørret i ca. 10 minutter.

Så tilsættes ribssaften og vand, der knap dækker kålen.

Kålen koges ved svag varme i ca. 1 time.

Hvis kålen koger tør, tilsættes mere saft og vand.

Når kålen er mør smages til med lidt salt.

#####

Du kan lave en opbagt sovs:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp.ske mel heri under omrøring.

Tilsæt væde til sovsen har en tilpas konsistent.

Tilsæt kulør efter behag til en lysbrun eller mørk sovs.

Smages til med lidt salt og peber samt et drys melis.

og efter behag ca. 2 tsk. ribsgele efter opkog.

Husk Dessert opskriften!

#####