

Sauteret savoykål med bacon, timian og pinjekerner (4 pers.)

Synes godt om 0
5 stjerner



Gweneth, 20. aug. 2010

Super Lækker anretning til forskelligt lyst kød!

Let Grønt



Opskriften er udviklet af:
Christina Ovesen

Frengangsmåde

Skær kålen i kvarte, fjern stokken og snit bladene i strimler. Blancher kålen i letsaltet vand 2-3 min. i letsaltet vand og dræn dem godt i et dørslag. Rist baconen let sprød på en pande, kom pinjekernerne ved og lad dem blive gyldne. Tilsæt olie, kål og timian, rist det hele godt og lad kålen tage lidt farve. Dryp med eddike, krydr med salt og peber og vend det hele godt sammen. Server straks til alle typer af fisk, fjerkræ og kød.

Ingredienser 4 pers.

100 g bacon i tern
1 stk savoykål
0,5 tsk timian
60 g pinjekerner
2 spsk æbleeddike
2 spsk olie
· salt og peber