



Lyn-choucrout (surkål)



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jul – Feb



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

2 personer

½ hvidkål

Salt, sukker, æbleeddike

Især godt som tilbehør til pølser såsom medister eller sønderjyske kålpølser.

Tilberedning

- 1 Fjern de yderste 2 blade, del og strimmel fint.
- 2 Sæt en tom kasserolle på komfuret og lad den stå på fuld varme indtil den er meget varm (det kan tage 2 min.).
- 3 Tilsæt hvidkål, $\frac{1}{4}$ tsk. salt, $\frac{1}{2}$ tsk. sukker, 2 spsk. vand og 1 spsk. æbleeddike per person.
- 4 Kålen omrøres konstant i ca. 2 min.
- 5 Serveres straks.

