



## Bagt rødkål med honning og gedeost

En lækker og smagfuld ret med rødkål, gedeost og knasende valnødder.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

1 rødkål

2 æbler

2 spsk olie

½ tsk salt

1 knivspids peber

100 g gedeost

75 g valnødder

1 spsk honning

*Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström*

# Tilberedning

- 1 Fjern de yderste blade af rødkålen. Skær resten i store stykker.
- 2 Skær æble i tykke både.
- 3 Fordel rødkål og æble i en ovnfast form. Pensl med olie og krydr med salt og peber.
- 4 Bag i en forvarmet ovn ved 200 grader cirka 15 minutter.
- 5 Del gedeosten i mindre stykker. Fordel over rødkålen og æblerne.
- 6 Bag yderligere 5 minutter.
- 7 Hak valnødder groft. Rist på en pande med honning indtil de er gylden.
- 8 Fordel valnødderne på toppen af rødkålen og æblerne.



## Tip

Servér retten med et godt brød.

