

Oppskrift

Take-away - Fårikål



1

Skyll kjøttet først, slik at du fjerner urenheter.

2

Rens og del kål i store båter. Nå kan du enten velge å koke kålen sammen med kjøttet, koke noe av kålen sammen med kjøttet, eller velge å koke kål helt til slutt, slik at den beholder en frisk farge og ikke blir supermyk og veldig godt kokt. Dette er en smakssak.

3

Legg kjøttet i en stor kjele, dryss på med salt og pepper og legg i noen urtekvaster. Hell i kaldt vann til det dekker. Kok opp og fjern skum underveis. Sett ned temperaturen slik at gryta bare småputrer, i ca. 2 timer, til kjøttet er mørt og løsner fra beina.

4

Kok poteter og legg i kålbåter på toppen av gryta de siste 5-10 minuttene, alt ettersom hvordan sprø og grønn du ønsker kålen. Server med urtedryss og poteter.

Produkter i denne oppskriften

Fårikålkjøtt 2,3kg Pk



Ingredienser

Hodekål	1,5 kg
Gilde Fårikålkjøtt	1,5 kg
Hele pepperkorn	1,5 ss
Salt	1,5 ts
Vann	
Urter, som f. eks persille, laurbær og timian	
Poteter	600 g