



Rinkeby lammörtgrillare med syrlig kumminkål 4 portioner

4 st. Rinkeby lammörtgrillare

250 g vitkål

25 g smör

1 tsk salt

2 tsk kummin

1,5 msk vinäger

1 tsk honung

Strimla vitkålen och stek på svag värme i smöret tillsammans med salt, kummin och vinäger tills kålen mjuknar, ca 20 minuter. Smaka av med honung och eventuellt mer salt. Stek Rinkeby lammörtgrillare och servera med kålen, ett rustikt bröd och en god senap.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800