

13. Julemedister med grønlangkål

Ingredienser

1 kg julemedister
300 g grønkål
2 dl mel
1 kg kartofler
20 g smør
Evt. muskatnød
Salt og peber
250 g cherry blomme tomater

Opskrift til 4 personer.

Skur kartoflerne og kog dem i 12-14 minutter i saltet vand. Hæld vandet fra og lad dem trække færdige under låg.

Giv grønkålen et opkog i vand med salt. Køl det straks i koldt vand, afdryp det, vrid vandet ud og hak den groft. Afbag smør og mel i gryden, tilsæt mælk ad flere omgange. Kog igennem, smag til med salt og peber og vend grønkålen i. Juster evt. konsistensen. Skyl tomaterne og halver.

Steg medister gylden i lidt olie på en middelvarm pande, til den er gylden og sprød. Ca. 15 minutter.

Servér medister med grønlangkål og friske cherrytomater smag evt. grønlangkålen til med lidt revet muskatnød.

