



Smørstekt rosenkål

Ingredienser

- ♥ 400 g fersk rosenkål
- ♥ 1 ss smør
- ♥ 1 ss flaksalt

Fremgangsmåte

Rens rosenkålen ved å kutte av den nederste delen av stilken og fjerne stygge blader.



Ha rosenkålen i en kjele. Fyll opp med kokende varmt vann.

La rosenkålen småkoke til de er møre (ca. 5 minutter).

Hell av kokevannet. Ha smør og flaksalt i kjelen.

La rosenkålen steke i smøret på middels varme til de blir gylne og glaserte på utsiden.

Serveres varme.

Tips

- ♥ Bruk fersk rosenkål for best smak.
- ♥ Smørstekte rosenkål er nydelig tilbehør til blant annet svin (se for eksempel [Svinemedaljonger i fløtesaus](#)), viltkjøtt (se for eksempel [Elgkarbonader \(ekstra saftige\)](#)), kylling og kalkun.
- ♥ For en festversjonen, se [Ovnstekt rosenkål med bacon og dadler](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smorstekt-rosenkal>