



## Bratwurst med stuvad spetskål och cidersenap

Ingredienser 4 personer

---

4 st	bratwurst
500 g	spets- grön- eller vitkål
2 msk	smör
1,5 msk	vetemjöl
3 dl	mjök
0,75 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
0,5 dl	bladpersilja, hackad

### Tillbehör:

---

800 g	kokt potatis
	cidersenap

### Tillagning

---

Spetskål kan ibland vara lite svår att hitta i butiken men går utmärkt att byta mot grönkål eller vitkål.

1. Strimla och koka kålen i lättsaltat vatten 3-4 min. Ånga av den väl.
2. Smält smöret och tillsätt mjölet. Värm mjölken och vispa ner den i redningen. Koka ca 5 min. Smaka av med salt och peppar och vänd i kål och persilja.
3. Snitta bratwurstkorvarna och stek eller grilla dem runt om, ca 5 min. Servera med stuvad kål, potatis och senap.