

Kelkáposztafőzelék

Hozzávalók:

- fél fej kelkáposzta
- 20 dkg burgonya
- 1 fej vöröshagyma
- 2 evőkanál étolaj
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 dl tej
- 4 evőkanál finomliszt
- só, köménymag

Elkészítése:

Az egész köményt olajon megpirítjuk, majd ráhelyezzük az apróra vágott vöröshagymát, és tovább pirítjuk. Beletesszük a csíkokra szeletelt kelkáposztát, a kockára vágott burgonyát. Sózzuk, felöntjük vízzel.

A fokhagymát felkarikázva hozzáadjuk a kelkáposztához.

Elkészítjük a habarást: a tejben elkeverjük a finomlisztet, és hőkiegyenlítést végzünk. Majd hozzáöntjük a kelkáposztához, és felfőzzük.

Kostólás után még ízesítjük, ha szükséges.

Séfünk tippje: Tálaláskor paprikás csirkével kínáljuk.