

Snabb surkål

Recept: Kristoffer Åström



Vitkål	0,5 kg	Strimla kålen. Placera alla ingredienser i en gryta med lock.
Citron	1	Koka under lock i ca 30 min, titta till då och då, håller det på att koka torrt, tillsätt lite vatten.
Vinäger	0,5 dl	
Senapsfrön	1 msk	Efter 30 minuter, rör ner ängssyrasås (se separat recept) och lite socker.
Socker		