

Ugnsrostad brysselkål med bacon och honung.

Brysselkål har en given plats på julbordet. Men glöm de trista, överkokta och lätt beska sakerna man undvek som pesten! Här har brysselkålen ugnsrostats och serveras med både bacon och granatäpple.



4

Jul Grönsaksrätter

Ingredienser:

500 g brysselkål (gärna färska)
25 g smör
flingsalt
flytande honung
2 pkt bacon
1 st granatäpple

Gör så här:

1. Ansa och skär bort fula blad från brysssekålen. Dela dem i tu. Lägg i en ugnsfast form.
2. Skär smöret i små bitar och fördela över. Strö flingsalt och flytande honung över brysselkålen.
3. Ugnsrosta i 200 °C i cirka 20 minuter eller tills brysselkålen är helt mjuka.
4. Skär baconet i små bitar och knaperstekt i en stekpanna.
5. Dela granatäpplet och tag ur kärnorna.
6. Lägg upp de ugnsrostade brysselkålen tillsammans med bacon och

granatäpple på ett fat.



Spara i lista

Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box 3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Ett ekologiskt, mångsidigt torrt vin från Argentina gjort på druvan Chardonnay. Smak av tropisk frukt, fat och vanilj. Passar även utmärkt till julbordets kallskurna och lax.

Fler rätter till julbordet:



Julkryddad fläskfilé med aprikoser.

Prova att krydda fläskfilén med en rub gjord på julkryddor. Får du tag på vildsvinsfilé skulle jag rekommendera det. Det känns lite extra lyxigt så här till jull!

[Läs mer](#)



Lättfixad krämig sill med smak av apelsin.

En krämig sill med smak av apelsin och senap som är snabb att blanda till. Låt gärna stå minst ett dygn innan den ska ätas.

Läs mer



Lingon- och apelsingravad lax.

Gravad lax är ett måste för mig på julbordet och kombinationen lingon, dill och apelsin blir oslagbar!

Läs mer



Tunnbrödsnittar med ren eller rostbiff.

God och snabblagad plockmat som passar bra på julbordet. Får du inte tag i renkött fungerar rostbiff som alternativ.

Läs mer



Grönkålpaj med prästost på julbordet.

Linnéas krämiga grönkålpaj innehåller prästost och grädde. Ett grönt alternativ till julen, men som är lika god året runt.

Läs mer



Snittar med matjessill och creme fraîche med saffran.

Istället för en mer klassisk saffranssill där allt är blandat i en skål valde jag att göra små snittar. Det är inte alls svårt men ser riktigt fint ut på julbordet.

Läs mer

Utskrift