

Ungsrostad brysselkål med rostad mandel och lingondressing.

Brysselkål har blivit en storfavorit på julbordet hos oss. Men då pratar jag inte om sönderkokta, mosiga brysselkål. Nej. Ungsrostade små sötnosar som fått sällskap av rostad mandel, honung och salt vill jag ha. Som sedan toppats med en underbar lingondressing.



30 MIN

Jul

Grönsaksrätter

Vegetariskt

Ingredienser:

ca 600 g brysselkål
olivolja
2 tsk flytande honung
flingsalt
1 dl mandelspån
2 dl lingon + några till dekoration
1 apelsin
2 msk honung
1 msk vinäger
1/2 dl olivolja

Gör så här:

1. Ansa och dela brysselkålen. Lägg i en ugnsfast form. Ringla över lite olja, honung och flingsalt.

2. Ugnsrosta i 225°C i cirka 20 minuter eller tills brysselkålen har fått färg och mjuknat helt.
3. Torrosta under tiden mandelspån i en medelvarm stekpanna.
4. Blanda samman lingon, saft och skal från 1 apelsin, honung, vinäger och olja.
5. Tag ut brysselkålen ur ugnen och strö över lite lingon och rostade mandelspån. Servera tillsammans med lingondressingen.

Vintips till ugnsrostad brysselkål:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

89,00 kr

Till kålen passar det bra att dricka Faustino VII som har en behaglig smak med fräsch syra och en fruktighet som kryddas med en fin ton av faten.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Grape Gambler GSM

Systembolagsnummer: 6252

109,00 kr

Eller varför inte Grape Gambler GSM. Smaken är mjuk och medelfyllig med generös fruktighet och inslag av fat, kryddor, mörka bär och lakrits.

Fler recept med kål:



Ugnsbakad kål med granatäpple och aioli på kikärter.

Linnéa bjuder på ugnsbakad kål och sallad, som får en härligt söt smak i ugnen. Till det en läcker aioli gjord på kikärter.

[Läs mer](#)



Spetskål med äpple, brysselkål och kryddpeppar

En vegetarisk rätt som passar utmärkt som en mellanrätt under julmiddagen.

[Läs mer](#)



Rostad pumpa med brysselkål och bacon.

Jag älskar kombinationen av det lite beska från brysselkålen som mildras av pumpans sötna. Testa gärna att tillsätta stekt bacon och toppa med granatäpple.

[Läs mer](#)

Utskrift