



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kålmaja med kokt potatis och saltgurka

Till servering

Småpotatis 400 g
Saltgurka ½ förp

Kålmaja

Gul lök 1 st
Strimlad vitkål 150 g
Flytande honung 1 förp
Blandfärs 250 g
● Salt 1 krm
● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 2 dl
Oxbuljong 1 förp
Vispgrädde ½ dl
Kinesisk soja 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Kålmaja:** Strimla gul lök. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Stek lök och strimlad vitkål ca 3 min. Tillsätt flytande honung. Stek ytterligare ca 2 min, eller tills kålen börjar bli mjuk. Lägg över på en tallrik, men spara stekpannan till steg 3.
3. **Kålmaja:** Tillsätt lite extra smör till den använda stekpannan. Fräs blandfärs ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Pudra över vetemjöl och blanda runt. Tillsätt vatten, oxbuljong, vispgrädde, kinesisk soja och den stekta kålen. Låt allt sjuda ca 5 min.
4. Klyfta saltgurka på längden. Servera till kålmaja och kokt potatis.