



Ristet kålraibroe med tranbær

Ingrediensliste til 10 personer:

2 kg kålraibroe
100 g frisk chili
75 g muscovadosukker
150 g tranbær
10 g frysetørret ramsløg
Salt og peber
1,5 dl koldpresset rapsolie

Metodebeskrivelse:

Kålraibi skæres i stave og gnides med olie, salt og peber. Ovnbages til de er ristede og sprøde i ca. 40 min. Ved 200 grader eller bages gyldne i ca. 20 min.

Tranebærrene råsyltes med muscovadosukker og hakket chili blandes i – rør godt rundt i bærrene og stil på køl.

Når kålraibien kommer ud af ovnen vendes de med de syltede tranbær og drysses med frysetørret ramsløg.

Smagsbilledet er søde til bitre kålraibistave, der suppleres yderligere af bitterheden fra tranbærrene og det stærke fra chilien – men holdt på plads af det aromatiske muscovadosukker.