

## Palsternacka med grönkålstäcke

4-5 port.

400 g djupfrost grönkål

2-3 palsternackor

2 dl creme fraiche

50 g ( 1½ dl ) riven lagrad ost

½ tsk salt

½ krm svartpeppar

Sätt på ugnen. Tina grönkålen. Lägg den i en nätsil och tryck ur det mesta av vätskan.

Skala palsternackorna och skär dem i 4 cm långa jämnstora bitar. Koka dem nätt och jämt mjuka i lättsaltat vatten, ca 5 min. Lägg dem på ett ugnsäkert fat. Blanda grönkålen med creme fraiche, ost, salt och peppar. Bred blandningen över palsternackorna.

Sätt fatet i mitten av ugnen och låt stå ca 15 min.

Servera som ensamrätt med bröd eller till köttbullar, korv, skinka eller kassler.

### TIPS!

Med färsk grönkål: ett medelstort grönkålstånd motsvarar ungefär 400 g djupfrost kål. Repa bladen från stjälkarna och skölj dem väl. Koka dem nätt och jämt mjuka i lättsaltat vatten, 10-15 min. Låt kålen rinna av och hacka den.

Palsternackorna kan bytas ut mot samma mängd rotselleri som skivas , skalas och kokas nätt och jämt mjuk.