

Stuvet kålrabi



1 kålrabi
1 str. tsk. salt
40 g. smør
40 g mel
4. dl grønsagsvand eller mælk
sukker

Kålrabi vaskes, skrælles og skæres i aflange stykker. De skylles og sættes over i koldt vand med salt og bringes i kog. Koger 5-10 minutter, hvorefter de hældes i dørslaget, hvor de skal dryppe af.

Afbagt stuvning.

40 gram smør smeltes i en gryde, 40 g. mel blandes i og blandes godt med smørret. 4. dl grønsagevand eller mælk spædes i lidt efter lidt og koges godt igennem i ca. 10 minutter. Stuvningen skal være som en tyk vælling og smages til med salt og sukker, før kålrabi blandes i og varmes op over svag varme.