



Brunkål

Ingredienser

- 1 kg fint strimlad vitkål
- 2 buljongtärningar
- 1 l vatten
- 1/2 dl Dansukker Ljus Sirap
- 2 msk smör
- 4 msk ättiksprit, 12 %
- 2 tsk salt
- 1 krm vitpeppar

Koka upp buljongtärningarna och vattnet. Tillsätt kålen och koka i 10 minuter. Häll av buljongen. Smält smöret i en stekgryta. Lägg i kålen och bryn den. Tillsätt **sirap**, ättiksprit, salt och peppar och sjud under lock i 20 minuter. Smaka av och tillsätt eventuellt mer av kryddsättningen.

Rödkålssallad

Ingredienser

- 500 g strimlad rödkål
- 2 dl strimlad purjolök
- 1 dl hackad persilja
- 1 granatäpple

Marinad

- 2 msk Dansukker Cane Syrup/Rörsocker Sirap
- 2 msk olivolja
- 2 msk balsamvinäger
- 2 msk äpplejuicekoncentrat
- 1 tsk mald kanel

Lägg rödkål, purjolök och persilja i en skål. Dela granatäpplet, skrapa ut kärnorna och blanda i salladen. Blanda samman ingredienserna till marinaden. Häll marinaden över salladen och rör om. Ställ kallt i minst en timme.