

Marinerede rosenkål

Ingredienser til ca. 4 pers.

400 g rosenkål
10 soltørrede tomater

Marinade:

2 spsk. dijonsennep
1½ spsk. olivenolie
1 spsk hvidvins- eller æbleeddike
2 tsk. vand
1 tsk. tørret timian
½ tsk. salt
peber



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2010 www.golfognatur.dk

Fremgangsmåde:

Kog rosenkål i letsaltet vand i ca. 10 min. til de er møre. De kogte rosenkål drypper af i en si og afkøles.

De soltørrede tomater skæres eller klippes i små tern. Sennep, olivenolie, eddike, vand og krydderier piskes sammen til en marinade. Heri blandes de soltørrede tomater.

Rosenkålene vendes i marinaden og retten er klar til servering.

Kommentarer:

Der er mange muligheder for variationer af marinaden - man kunne f.eks. tilsætte hakket persille, purløg eller karse, det vil give god farve til retten.

Marinaden kan også bruges til andre grøntsager såsom gulerødder, pastinak eller små sommerkartofler med skræl.

Husk at koge grøntsagerne til de er møre inden de vendes i marinaden.

Velbekomme