

## STUVET HVIDKÅL



4 personer

$\frac{3}{4}$  kg. Hvidkål  
20 g. smør  
3 spsk. hvedemel  
4 dl mælk  
reven muskatnød  
salt, peber

Snit kålen og kog den mør i letsaltet vand 15-20 min.  
Afdryp i en sigte.

Smelt smørret i en gryde og rør melet ud heri.

Rør kogende mælk i lidt ad gangen.

Kog saucen igennem nogle min. og smag til med salt  
og peber.

Vend kålen i og varm den kort igennem.

**Tip: pynt evt. med persille**