

Fylt kinakål



4 personer

2 kinakål	200 g bacon
2 daggamle rundstykker	50 g margarine
150 g løg	2 spsk. tomatkoncentrat
500 g hakket kalv/flæsk	2 spsk. fløde
2 æg	vand
2 tsk. salt	
reven muskatnød	
salt, peber	

Fjern de yderste blade fra kinakålen, halver og fjern lidt af midten. Hak det overskydende kål fint. Skær rundstykkerne i mindre stykker og læg dem i blød i vand.

Hak løgene fint. Rør kødet til fars med brød, æg, halvdelen af løgene og kålen. Smag til med salt, peber og muskat.

Fordel farsen i kålhovederne og fordel bacon over. Smelt margarine og svits løgene. Tilsæt fløde tomatkoncentrat.

Hæld blandingen i et ildfast fad og læg kålene på. Hæld lidt vand ved.

Sættes i ovnen 40-50 min ved 225°.

Tilbehør: ris