

Grillad vitkål med brynt smör

6 portioner 30 minuter

Ingredienser

1 vitkålshuvud
3 msk olivolja
Salt & peppar

75g smör
1 vitlöksklyfta
Färsk bladpersilja

Gör så här

Skiva vitkålshuvudet och pensla skivorna med olivolja. Salta och peppra.

Grilla kålen snabbt direkt över värmen för att ge den en fin färg. Lägg den sedan vid sidan av värmen och tillaga tills dess att den mjuknat något.

Bryn under tiden smöret i en stekpanna. Hacka persiljan och vitlöken och blanda ner i smöret.

Ta vitkålen från grillen och ringla över smöret.

