

# Krutonger med friterad grönkål och vispad ädelost

4-5 portioner 40 minuter

## Ingredienser:

5 skivor vitt bröd  
2 msk olivolja  
Salt  
100g grönkål  
4dl fityrolja  
100g ädelost  
2msk creme fraiche  
1/2 granatäpple  
2dl smetana

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Skär bort brödets kanter och skär skivorna i stavar. Massera dem i olivolja. Salta lätt. Placera på en plåt med bakplåtspapper och rosta i ugn tills de är krispiga, cirka 10-15 minuter.

Tvätta under tiden grönkålen och dela i mindre bitar. Hetta upp oljan till cirka 170 grader och fritera grönkålen tills dess att kanterna börjar krulla sig och en mörkare grön nyans syns på topparna. Det kan ta ett par minuter. Låt torka på hushållspapper.

Vispa ädelost och creme fraiche med elvisp i cirka 2 minuter. Kärna därefter ur granatäpplet.

Fördela smetanan och den vispade ädelosten i varsin sprits. Varva smetana, ädelost och grönkål. Toppa med granatäpplekärnor.

