

Skvallerkålgrateng

Skrevet av Malva
onsdag 07. mai 2003 23:00 -

Skvallerkålgrateng

- If you cant beat them - eat them!

2 liter skvallerkål
1 liter vann
2 ss smør
litt buljong
osteskiver

Kok skvallerkål i vannet, ta den opp og la renne av. Ha skvallerkål, smør og buljong i en panne og la det putre til væsken er fordampet. Legg ost på toppen. Gratiner under grillelementet i stekeovn eller mikrobølgeovn. (Retten kan også bare ligge og putre over kokeplaten med ost på toppen). Når osten er smeltet eller blitt gylden er maten klar - legg over på en brødslike, og nyt!

[Originaltråden](#)