

Ingredienser:

ca. 500 g snittet kål
200 g bacon, skåret i tern af ca. 2x2 cm
2 middelstore gulerødder, skåret i ca. 4-5 mm tykke skiver
2 porrer, skåret på i ca. 4-5 mm tykke ringe
2 spsk. rapsolie
4 tsk. karry (5-6 tsk. for karryelskere)
2 dl grøntsagsbouillon
1 tsk. salt

Tilberedning:

Tilberedt med normale hvidkål:

1. Svits bacon i en passende gryde, til det er som ønsket, tag det op
2. Varm olien op ved god varme, svits karry kortvarigt, må ikke brune
3. Tilsæt grøntsagsbouillon og hvidkål, lad retten simre i ca. 5 min.
Tilsæt gulerødder og kog videre i ca. 5 min. tilsæt porrer og kog igen videre i ca. 10 min.
4. Tilsæt salt og baconen og lad retten simre til kålen er som ønsket (det tager ca. 5 – 10 min.)
5. Smag til med salt og peber

Tilberedt med sommerhvidkål eller spidskål:

1. Svits bacon i en passende gryde, til det er som ønsket, tag det op
2. Varm olien op ved god varme, svits karry kortvarigt, må ikke brune
3. Tilsæt grøntsagsbouillon og gulerødder og kog ca. 5 min. tilsæt porrer og kog igen videre i ca. 4 min.
4. Tilsæt kål, salt og baconen og lad retten simre til kålen er som ønsket.
5. Smag til med salt og peber

Tips:

Har man et par mindre kogte kartofler skær dem i skiver og tilsæt sammen med bacon

Nem karrykål med bacon og grønt

(2 personer)

