

LCHF: Vitkålsgratäng

Såg det här receptet och blev nyfiken. Gratäng för mig är oftast något krämigt och gott. Det var det också! Med nygrillade kycklinglår blev det en supergod, hälsosam och snabblagad middag. Älskar bra alternativ till potatis, ris och pasta och vi kommer definitivt att göra den fler gånger. Gratängen tar en kvart i ugnen.



Vitkålsgratäng

4-5 personer

600 g vitkål

1 gul lök

1 vitlöksklyfta

1,5 dl vispgrädde

0,5 msk sambal oelek

2 dl riven ost

Salt och svartpeppar

Skär vitkålen i mindre bitar och finhacka den gula löken. Stek vitkål, gul lök och pressad vitlök i mycket smör tills det mjukar något. Tillsätt grädden och sambal oelek och låt grädden koka in under några minuter. Smaka av med salt och peppar. Häll vitkålsröran i en ugnform och toppa med den rivna osten. Gratinera i ca 15 minuter i 225 grader tills vitkålen är mjuk.

Hoppas ni gillar det lika mycket som vi!



Receptet kommer [härifrån](#).