

Oppskrift

## Take-away - Fårikål



1

Skyll kjøttet først, slik at du fjerner urenheter.

## 2

Rens og del kål i store båter. Nå kan du enten velge å koke kålen sammen med kjøttet, koke noe av kålen sammen med kjøttet, eller velge å koke kål helt til slutt, slik at den beholder en frisk farge og ikke blir supermyk og veldig godt kokt. Dette er en smakssak.

## 3

Legg kjøttet i en stor kjele, dryss på med salt og pepper og legg i noen urtekvaster. Hell i kaldt vann til det dekker. Kok opp og fjern skum underveis. Sett ned temperaturen slik at gryta bare småputrer, i ca. 2 timer, til kjøttet er mørt og løsner fra beina.

## 4

Kok poteter og legg i kålbåter på toppen av gryta de siste 5-10 minuttene, alt ettersom hvordan sprø og grønn du ønsker kålen. Server med urtedryss og poteter.

**Produkter i denne oppskriften**

## Fårikålkjøtt 2,3kg Pk



## Ingredienser

Hodekål	1,5 kg
Gilde Fårikålkjøtt	1,5 kg
Hele pepperkorn	1,5 ss
Salt	1,5 ts
Vann	
Urter, som f. eks persille, laurbær og timian	
Poteter	600 g