

Grønkål er tilbage i køkkenhaven



Grønkål er en dekorativ plante at have i køkkenhaven. Den er også hårdfør og kan levere smagfulde blade på trods af vinterkulden.

Desuden er den sprængfyldt med vitaminer.

Planterne på billedet er fra en have på Villavej. Her har man brugt tang fra stranden som god gødning. Tang er fuldstændig gratis og der er meget af det på Hou strand i øjeblikket, fortæller Steen Markfoged.

Grønkålen gror fantastisk, og den kan blive op til 80 cm. Høj.

Der findes mange lækre middagsretter med grønål.

Herunder kommer en dejlig opskrift på grønålssuppe.

Læs hele artiklen ved klik her:

Ingredienser

2 løg finthakket

3 fed hvidløg

1 spsk olivenolie

4 mellemstore kartofler, skrællede og skåret i tern

1 l. grøntsagsboullion

200 gr. grønål rensset og skåret i grove stykker

1 dl. piskefløde

Salt - peber

Sauter løg og hvidløg i gryden med olie i et par minutter ved middelvarme til løgene er klare og gennemsigtige.

Tilsæt kartoflerne og derefter grøntsagsbouillion. Lad det simre med låg på til kartoflerne er møre.

Kom derefter grønkål i og lad det koge i yderligere 3 minutter.

Tilsæt piskefløde og blend suppen til den er luftig og cremet.

Smag til med salt og peber.

Topping:

Server med et drys af æbletern vendt i æbleeddike, ristede græskarkerner og lidt sprød bacon.