



STEGTE KYLLINGEFRIKADELLER MED STUVET SPIDSKÅL OG ÆRTER

2 PERSONER

Aftensmaden når tiden er knap. Køb en pose med snittet spidskål, ærter fra frosten og fremtryl på ingen tid en gang stuvet spidskål med ærter og lun kyllingefrikadellerne. Aftensmad på 10 min.

INGREDIENSER

1 pk. stegte kyllingefrikadeller
300 g snittet spidskål
200 g ærter
1 1/2 dl madlavningsfløde 18%
Salt og peber
1 lille bdt. hakket dild

Evt. groft rugbrød

TILBEREDNING:

Varm kyllingefrikadellerne som anvist på emballagen.

Kom spidskål, ærter og fløde i en sauterpande eller gryde med tyk bund og bring det i kog under omrøring.

Lad det simre nogle minutter så kålen stadig er al dente og smag til med salt og peber.

Drys godt med dild og server med frikadeller og evt. groft rugbrød.