
Julegratineret medister med grønkål, appelsin og kærnemælk

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 pk. medister
- 1 ps. revet parmesan
- Lidt enebær
- Lidt kanel
- 1 appelsin
- 1 dl. kærnemælk
- 2 spsk. tranebær
- 1 spsk. grov sennep
- 1 ps. plukket grønkål

Sådan gør du

- Medister smøres med olie.
- Krydres med salt, peber.
- Kanel, stødt enebær og revet parmesan blandes og kommes på medister.
- Kommes i Airfryer 15 min. ved 200 gr.
- Bland kærnemælk med appelsinsaft og skal, sennep og tranebær.
- Vend den plukkede grønkål i kærnemælksblandingen og smag til.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen