
Parmesan gratineret medister med rosmarin og kålsalat i kærnemælk

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 pakke medister
- Tørret eller frisk rosmarin
- 1 lille pose reven parmesan
- 2 dl. kærnemælk
- 1 dl kokosmælk
- 1 spsk. sennep
- 1 bakke brombær eller hindbær
- 1 pose snittet hvidkål eller spidskål

Sådan gør du

- Kom medister i en bakke.
- Herpå rosmarin, parmesan, salt og peber – Tilbered 15 min i airfryer ved 200 grader.
- Bland kærnemælk med kokosmælk, sennep, salt og peber.
- Vend kål i mælkeblanding og top med bær og evt. lidt frisk reven appelsin.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen