

Norges nationella maträtt är Fårikål(fårstuvning). Maträtten har både fanclub (Fårikålens vänner) och sin egen festdag. Fårikålens dag är sista torsdagen i september varje år.

Ingredienser

- 750 g fårkött
- 1 kg kål
- 1 msk mjöl
- 2 tsk salt
- 1 tsk hel peppar
- ca 4 dl vatten

Använd kött från främre del. Skär det i lämpliga bitar.

Rengör och skölj kålen, skär i klyftor. Blanda mjöl, salt och peppar. Lägg de fetaste bitarna av köttet i botten av pannan.

Lägg kött och kål ömsom om varandra i lager. Strö salt och mjöl mellan skikten. Slå på vattnet och låt koka tills de är mjuka, ca 1 1 / 2 timme. Skaka pannan ofta så att det inte fastnar i botten. Rör dock om så lite som möjligt.

Smaka av med salt och servera med potatis.