

1/4 vitkålshuvud (ungefär)

1 lök

1 bit färsk ingefära (ca 3–5 cm )

½ citron

rapsoolja

Strimla vitkål och lök. Riv ingefäran. Stek alltsammans på medelvärme i lite rapsoolja. Pressa över citronen när allt är mjukt, men inte alltför brynt. Lite salt om man vill.