

Långkål är en traditionell julrätt i delar av sydvästra Sverige, inte minst Halland. Det är ett gott sätt att använda grönkålen, som kanske är det enda som står kvar ute i snön. Det finns flera sätt att laga den här rätten, här är ett av dem:

Repa grönkålen från stjälkarna och strimla den grovt. Koka kålen mjuk i spadet från skinkkoket eller i en god buljong. Krama ur det mesta av vätskan ur kålen och forma den till bollar. Nu kan man antingen frysa in den eller gå vidare och göra långkål av den.

Strimla eller hacka den kokta grönkålen. Fräs den försiktigt i smör i en stekpanna. Späd med grädde, lite i taget, så den får koka in till en stuvning. Smaka av med salt och kryddpeppar, men var försiktig med saltet om du kokat kålen i skinkspad. En del vill också ha lite sirap i sin långkål.

Servera på julbordet som tillbehör till skinka och kanske hemlagad korv..