

Brysselkål i panna

500 g brysselkål
0,5 dl olivolja
1 msk flytande honung
1 pressad vitlöksklyfta
1 tsk örtsalt
0,5 tsk svartpeppar
Riven parmesan eller motsvarande ost

Ansa och förväll färsk brysselkål 10 min i lättsaltat vatten och spola den därefter direkt i kallt. Fryst brysselkål behöver inte förvällas.

Blanda alla ingredienser i en skål förutom brysselkålen och osten. Rör ned brysselkålen i smeten.

Stek kålen i en stekpanna så att den får färg.

Toppa med riven ost.