

Brysselkål i ugn

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

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F)

Rensa brysselkålen. Om fryst kål används, tina den först.

Blanda alla ingredienser i en skål utom kålen. rör ned kålen i smeten.

Lägg i en ugnform och baka mitt i ugnen i ca 45 minuter.