

Gris-i-kål

Retten er en Østlandsvariant av den mye mer kjente får-i-kålen

Av: Eva Øvren

Vanskelighetsgrad [Lett](#)

Tilberedningstid [40-60 min](#)

4 porsjoner

Ingredienser

1 kg svinekjøtt

1 kg hvitkål

15 dl vann

1 ss salt

20 stk pepperkorn

Fremgangsmåte

1. Del svinekjøttet i passende serveringsstykker
2. Skjær kålen i båter og legg den og kjøttet lagvis i en stor gryte. Stø salt og pepper mellom lagene og hell vannet over
3. Kok opp retten og la den trekke ved kokepunktet til kålen og kjøttet er gjennomkokt
4. Server med kokte poteter

Notater; En kan bruke kjøtt fra de fleste delene av grisen. Det gjør ingenting om det er bein i kjøttet, men hvis det er mye bein bør en bruke litt mer kjøtt enn det som står i oppskriften.