

## Brysselkål med ost och citron, 4-6 port

500 g brysselkål  
1 msk smör  
1 msk olivolja  
2 vitlöksklyftor  
1 citron  
1 msk hackad färsk rosmarin  
1 tsk chiliflakes  
flingsalt  
75 g riven västerbottenost  
50 g pinjenötter

Koka upp saltat vatten och häll i kålen. Koka lätt i cirka 5 minuter. Den ska fortfarande ge tuggmotstånd. Låt rinna av.

Hetta upp smör och olivolja i en stor gryta, tillsätt hackad vitlök, rivet citronskal, citronsaft, rosmarin och chiliflakes. Låt fräsa en halv minut. Häll ner brysselkålen och vänd försiktigt runt under ett par minuter. Smaka av med salt och blanda ner osten.

Häll upp alltsamman på ett stort fat. Rosta pinjenötter i torr stekpanna och strö över.

Servera gärna ljummen.

Det går bra med parmesanost istället, riven eller i flagor

