



KÅLDOLMAR MED GRÄDDSÅS

RECEPT

Kåldolmar med gräddsås.

Per person:

2 st kåldolmar
1 portion potatismos
0,8 dl gräddsås
½ dl lingonsylt
1 knippe persilja

Så här gör du:

1. Värm de förstekta kåldolmarna i ugn på 180 grader i 15 minuter.
2. Värm potatismosen i kastrull med en klick smör.
3. Värm gräddsåsen. Servera med lingonsylt.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.
Marqués de Murrieta Reserva, artikelnummer 2612.