

## Chocrots med speket pølse med akevittkrydder.

2 st hodekål

1 fl alsace vin

50 gr sukker

1 ts salt

1 ts karve

1 liten bunt persille

pepper

2 stk Tind speket pølse med akevittkrydder, i ca 0,5 cm tykke biter

- Kutt hodekålen i fine strimler, legges i bakk med alle de over nevnte ingrediensene uten om persillen.

Stekes i ovnen med lokk i ca 1,5 timer.

- Når den tas ut tilsetter du finhakket persille og serverer til lammelår, sammen med sju saus og kokte poteter.