



### **Ugnsbakad vitkål med fetaost och apelsin**

För 4 personer

4 klyftor vitkål, cirka 1 kg

150 g smör

8 vitlöksklyftor i mindre bitar

100 g ingefära i små tärningar

1 apelsin (200 g), finrivet skal och saft

100 g fetaost

Salt och peppar

Vitkålen läggs i en ugnsfast form. Smöret fördelas på bitarna tillsammans med ingefära, vitlök, salt och peppar. Vitkålen tillreds i 175 grader i ugn cirka 45 minuter. När den är färdig och fått färg tillsätts apelsinskal och saft samt smulad fetaost.