

Father Maurer's father's brussels sprouts recipe

Vegetables

1 pound brussels sprouts
1 small head of cauliflower
1 small head of broccoli

Mustard caper butter

2 garlic cloves
½ teaspoon salt
6 tablespoons of butter
2 teaspoons of Dijon-style mustard
¼ cup of capers
1 tablespoon of lemon juice
1 tablespoon of marjoram

Instructions:

Melt butter and then mix in all the other ingredients (except vegetables)

Bring a pot of water to boil and put in the brussels sprouts in for 3 minutes
Add the other vegetables in with brussels sprouts for 5 more minutes

Drain all the vegetables after the 8 minutes of boiling. Throw all the vegetables in the bowl, mix in the mustard caper butter w/ them. Season w/ pepper to taste.

La receta de los coles de Bruselas del padre del Padre Maurer

Vegetales

1 libra de coles de Bruselas
1 pequeña cabeza de coliflor
1 pequeña cabeza de brócoli

Mantequilla de mostaza

2 dientes de ajo
½ cucharadita de sal
6 cucharadas de mantequilla
2 cucharaditas de mostaza de estilo Dijon
¼ taza de alcaparras
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharada de mejorana

Instrucciones:

Derretir la mantequilla y luego mezclar en todos los demás ingredientes (excepto las verduras)

Traer una olla de agua para hervir y poner en las coles de Bruselas en 3 minutos
Añadir las otras verduras con coles de Bruselas durante 5 minutos más

Escurrir todas las verduras después de los 8 minutos de ebullición. Tirar todas las verduras en el tazón, mezclar en la mantequilla de mostaza mantequilla con ellos. Sazone con pimienta al gusto.