

Blomkålsgratin



Antal: 3-4 personer

Ingredienser

30 g fedtstof
2-3 spsk. hvedemel
½ l mælk
2 tsk. stærk sennep
Salt
Peber
Muskatnød, revet
1 blomkål, rensset og i buketter
blomkålsbuketter
200 g Serranoskinke eller Chorizo, i strimler
30 g Mager revet ost
50 g rasp
1 tsk. tørret timian
10 g parmesan, revet

Fremgangsmåde:

Sovs:

Smelt smørret ved lav varme, pisk forsigtigt melet i til melet er blevet opsuget, og massen er jævn. Tilsæt under konstant piskning mælk lidt efter lidt og kog op. Krydr med sennep, salt, peber og muskatnød.

Blomkål og skinkes anbringes i et ovnfast fad.

Den revet ost fordeles henover og herefter fordeles saucen også over blomkålen.

Timian, parmesan og rasp blandes godt og drysses henover blomkålsgratin.

Bages i ca. 30 minutter ved 180 grader eller indtil overfladen er sprød og smuk gylden.

Velbekomme!