



Gratin med blomkål

Dette skal du bruge:

60 gram smør
100 gram mel
ca. 4 dl. væde halvt mælk og halvt blomkålvand
5 æg
salt og peber
lidt muskatnød
rasp

Fyld:

kogt blomkål

Tips:

Begynd at klargøre fyldet for så kan du bruge blomkåls vandet til opbagningen.

Andre grøntsager kan også bruges

Broccoli, asparges, gulerødder, porrer og rosenkål

Sådan gør du:

Del blomkålen i små buketter, skyl dem og kog dem i letsaltet vand

Smør et gratinfad og fordel rasp i bund og sider.

Smelt smørret i en gryde og pisk melet i

Tænd ovnen på 180 grader – ikke varmluft.

Tilsæt væden af en 3-4 gange mens du pisker saucen. ½ mælk og ½ blomkålvand

Tag gryden af varmen

Del æggene i blommer og hvide og rør blommerne i et ad gangen

Pisk æggehvider meget stive i en skål

Vend de færdigkogte grøntsager i dejen

Vend de piskede hvider i dejen – gør det

forsigtig så luften ikke kommer ud af hviderne
Kom dejen i et smurt ovnfast fad og drys med rasp på toppen.

Bag gratinen i 50-60 minutter. Efter 50 min kan du stikke en strikkepind i. Der må ikke sidde noget våd dej på den.

PS ovnen må ikke åbnes de første 45 min da den ellers kan falde sammen.