BlomkålsGratäng

Jonny · 2024-10-21



Förberedelsetid

45 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

En härlig go gratäng, vi brukar steka bacon knarigt och blanda i...

Ingredienser

- **450** g blomkål, delad i buketter
- **2** stora potatisar, skurna i kuber
- **100** g körsbärstomater
- ---- SÅS ----
- **2** msk smör eller margarin
- **1** purjolök, skivad
- **1** vitlöksklyfta, krossad
- **2** msk vetemjöl
- **3** dl mjölk
- **1** ½ dl blandad riven ost, t.ex. cheddar, parmesan och greve
- ½ tsk paprikapulver
- **2** msk hackad färsk slätbladig persilja, plus extra till garnering
- salt och peppar

Instruktioner

1. Smält smör eller margarin till såsen i en kastrull. Lägg i purjolök och vitlök och fräs i 1 minut.
2. Strö över mjölet och fräs i 1 minut. Dra sedan kastrullen från värmen och rör ner mjölken, lite i taget, knappt 1 ½ dl av den rivna osten, paprikapulver och persilja.
3. Ställ tillbaka kastrullen på värmen och koka upp såsen under omrörning. Krydda med salt och peppar efter smak. Sätt ugnen på 180°.
4. Koka blomkålen i 10 minuter, låt den rinna av noga och lägg åt sidan. Koka samtidigt potatisen i en annan kastrull i 10 minuter, låt den rinna av och lägg åt sidan.
5. Lägg blomkålsbuketterna i en ugnssäker form. Strö över tomaterna och lägg potatisen ovanpå. Häll såsen över potatisen och strö över resten av osten.
6. Grädda i ugnen i 20 minuter eller till grönsakerna är genomkokta och osten gyllenbrun och bubblande.
7. Strö över hackad persilja och servera genast.
8.
9. Tips
10. Den här gratängen kan också göras på broccoli i stället för blomkål. Vill man så stek lite bacon