

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