

BAGT BLOMKÅL MED PARMESAN

Blomkål kan tilberedes på mange måder, men det smager overraskende godt, når det bliver bagt med parmesan i ovnen. De bløde stykker blomkål og den sprøde parmesan smelter sammen i munden.

•

Til

- 1 hoved blomkål
- 4 spsk olivenolie
- salt
- peber
- 100 g revet parmesanost

Skyl blomkålen og skær den i mindre buketter. Vend dem i olien - jeg kommer begge dele i en frysepose, så er det nemt at fordele olien på alle sider af blomkålen. Drys med salt og peber.

Fordel blomkålsbuketterne på en bageplade med bagepapir, og bag dem i en forvarmet ovn ved 220 grader i 45 minutter. Vend dem hvert kvarter, så de får den lækre karamelliserede overflade på alle sider.

Tag dem ud af ovnen. Drys revet parmesan over. Jeg plejer at samle blomkålen, så den ligger lidt tæt. Så er det nemmere at drysse osten over, uden at ramme alt for meget ved siden af. Bag i yderligere 5 minutter, så osten smelter.

Servér mens de er varme.

