

BLOMKÅLSGRATIN

En klassisk og populær opskrift på blomkålsgratin. Meget nem at lave og så er det sundt. Kommes i ovnen i ca. 30 minutter så har du en dejlig ret.

•

Til

- ½ kg blomkål
- 100 g margarine
- 100 g hvedemel
- ½ l mælk
- 5 æg
- salt

Blomkål:

Pilles i små stykker og koges møre.

Gratin:

Skil æggeblommen fra hviderne og behold begge dele.

Kog mælken. Smelt smøret og rør op med mel og spæd herefter op med den kogende mælk. Lad det simre mens klumper røres ud. Lad det køle lidt og rør æggeblommerne og salt i. Til sidst blandes de meget stift piskede æggehvider i. Den mørtkogte blomkål lægges i gratinen. Gratinen hæles i et ildfast fad.

Bages 30-45 min. ved 200 grader. Server evt. med en god salat.

