

MASKERET BLOMKÅL MED REJER

tilbage til at pynte med, og server den maskerede blomkål med lidt godt brød til.

Denne skønne ret kaldes maskeret blomkål, da den består af et blomkålshoved, der omkranses af ærter, tomater og æg og overhældes med dilldressing og rejer. En ægte klassiker, der egentlig bare er et tag-selv-bord af lækkerier

•

Til

- 1 blomkål
- 200 g ærter (frosne)
- 4 æg
- 2 tomater (store)
- 1 bdt dild
- 2 $\frac{1}{2}$ dl creme fraiche
- saft fra $\frac{1}{4}$ citron
- $\frac{1}{2}$ tsk sukker
- salt
- peber
- 170 g rejer

Rens blomkålen og skyl den. Kom 2 cm vand i en stor gryde, og bring det i kog. Kom blomkålen i, og lad den dampe under låg i 5-7 minutter. Skyl den herefter med koldt vand, så den forbliver frisk. Blomkålen kan også koges og derefter skylles i koldt vand.

Kog ærterne ganske kort, og overhæld dem med koldt vand, så de også forbliver friske i farven og strukturen. Sæt blomkålen midt på et fad, og fordel ærterne rundt om. Hold en lille håndfuld tilbage til pynt.

Kog æggene i ca. 9 minutter, pil dem, og skær dem i kvarte. Skær tomaterne i ottendedele, og fordel tomatskiver og kvarte æg rundt i kanten af fadet.

Hak dilden, og rør den i creme fraichen. Smag til med citronsaft, sukker, salt og peber, og hæld dilldressingen ud over blomkålen. Slut af med rejerne og de ærter, du har holdt

