

Blomkålsgratin Italiano

Ingredienser:

1 blomkålshoved
1 pk skinketern
1 pk bacon
2 spk rødløg
2-3 fed hvidløg
1 brik Mornay sauce (250 ml)
Paprika, oregano og peber

Tilberedning:

Blomkålen skylles og skæres i små buketter og varmes i microovn ca. 4 min. (650W)

Skinketern ristes på en varm pande i lidt olie – evt. med lidt knust hvidløg

Bacon ristes – bruges til pynt

Mornay sauceen varmes og krydres med paprika og oregano

Blomkålen kommes i et ovnfast fad og mornay sauceen hældes over

Sættes i forvarmet ovn ved ca. 200 gr. i 15-20 min.

Øg ovntemperaturen til 250 gr. og giv retten yderligere 5-10 min. til overfladen er gylden

Serveres med friskbagt italiensk brød – f.eks. Ciabatta