

Blomkåls gratin

Dej:

75 g.	Hvedemel
4 dl.	Letmælk
4	Æg
1 tsk.	Salt
½ tsk.	Hvid peber
½ tsk.	Muskatnød
1 spsk.	Rapsolie til smøring af form

Fyld:

600 g	Blomkål
100 g	Kalkunbacon i tern
30 g	Panko rasp
20 g	Cheddar ost

Arbejdsplan:

Del blomkålen i små buketter, blancher dem i let saltet vand.
Skær kalkunbaconen i tern.

Kom mælk i en tykbundet gryde og tilsæt mel. Rør kraftig til melet er opløst.
Opvarm dejen og rør i blandingen til den "tykner".
Tag gryden af varmen og lad dejen køle lidt.

Del æggene i blomme og hvide.

Æggeblommer tilsættes den nedkølede dej, én ad gangen, rør godt i dejen mellem hver.
Tilsæt: salt, peber, reven muskatnød, kalkunbacon og blomkålsbuketterne til dejen.

Pisk æggehvider stive og vend dem forsigtigt i dejen.

Smør er høj form (ca. 2 l) med rapsolie og strø rasp på bund og sider. Hæld dejen i formen.

Resten af raspen blandes med reven cheddarost og strøs på toppen.

Bages nederst i ovnen ved 175° alm. ovn i ca. 1 time