

Ingredienser:

1 blomkålshoved
Vand
Saft af en ½ citron
Salt

Sauce:

2 ½ dl skummetmælk
1 æggeblomme
100 g revet emmentaler ost
2 spsk. rugmel
¼ - ½ tsk. tørret muskat
Salt

Tilberedning:

1. Skyl og rens blomkålen
2. Kog den hel i vand tilsat salt og citron, i ca. 8 – 10 min.
3. Lad den dryppe af, læg den forsigtigt i et smurt ovnfast fad
4. Mælken koges med salt og muskat, jævnet med melet rørt ud i koldt vand
5. Tag gryden af varmen, og pisk æggeblommen i
6. Rør den revne ost i saucen, og hæld den over blomkålen
7. Retten gratineres i forvarmet ovn i ca. 10 min. ved 220°

Blomkål Mornay

(4 portioner)

