

Mor Lizzi's opskrifter.

Blomkålsgratin

1 blomkålshoved
75 gr. Margarine
90 gr. Mel
3 dl mælk
4-5 æg afhængig af str.
1 tsk. salt
Rasp

Del blomkålshovedet i 4-6 store stykker og kog det al dente. Det skal være lidt hårdt at stikke i, ellers bliver gratinen let smattet.

Smør imens et ovnfast fad med margarine og hæld rasp i og vend raspen rundt til hele fadet er dækket.

Når blomkåls stykkerne er færdige, afkøles de til de er helt kolde.

De deles nu i passende buketter, så man kan dække en bund i et ovnfast fad med dem.

Smelt margarinen, rør melet i (bliver en tyk klump) tilsæt mæl og pisk kraftigt, til det bliver en grødet masse uden klumper. Tilsæt et æg ad gangen og pisk kraftigt. Smag til med ca. 1 tsk. salt

Hvis man ønsker det, kan man blande kylling eller skinkestrimler (enten en rest eller en pakke pizza topping) i gratinen. Den hældes nu over blomkålen og skal dække det hele.

Herefter drysses med lidt rasp og der laves en fint mønster med flydende Becel eller flydende smør på kryds og tværs af toppen af fadet.

Gratinfadet sættes i en 180 grader varm ovn og skal stå og hygge sig i ca. 45 min. Derefter hæves varmen til 200 i ca. 15 min.

På den måde bliver gratinen find, floffy og lækker sprød.

Man kan naturligvis lave en gratin med hvilken som helst grøntsag man ønsker og man kan tilsætte alle rester kød.

Velbekomme ☺