

Bagt blomkål med parmesan, citron, hvidløg og krydderurter

Opskrift til 6-8 personer som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

1 time

Samlet tid

1 time og 10 minutter

Ingredienser

- 1 lille blomkålshoved
- 3 spsk. smør
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. finthakket persille
- 2 spsk. finthakket timian
- 1 stor spsk. salt + peber
- Skal og saft fra 1/2 citron (øko)
- 15 g parmesan

Til servering

- Friskhøvlet parmesan
- Evt. frisk persille og/eller timian

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Smelt smørret, og bland med presset hvidløg, finthakket persille og timian, salt, peber, citronskal og citronsaft.
3. Frigør blomkålen for grønne blade. Stil i ovnfast fad.
4. Smør blomkålen ind i smørblandingen.
5. Sæt i ovnen i 50 minutter.
6. Kom derefter revet parmesan hen over blomkålen, og giv yderligere 10-15 minutter, så blomkålen får en god time alt i alt.
7. Top evt. med mere parmesan og friske krydderurter ved servering.