

Blomkål i ostesauce

Opskrift til 3-4 personer som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 500 g blomkål + 2 spsk. olie, 1 spsk. salt og peber
- 1 pakke bacon i skiver (125 g)
- 1 ½ dl fløde
- 1 spsk. mel
- 1 lille dl revet cheddar
- 1 spsk. salt og peber
- 1 spsk. hvidløgpulver
- 2 spsk. frisk persille (hakket)

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Pluk/skær blomkålen i små buketter. Kom dem på en bageplade med bagepapir, og vend i olie, salt og peber. Sæt i ovnen i ca. 15 minutter, til buketterne er let gyldne i nogle af kanterne. Læg baconskiverne på en anden bageplade beklædt med bagepapir, og sæt dem i ovnen sammen med blomkålen.
3. Giv dem ca. 10 minutter, eller til de er stegt sprøde. Vend baconstykkerne halvvejs.
4. Varm fløde op på en pande. Tilsæt mel, og rør godt rundt, til klumperne er rørt helt ud. Tilsæt så cheddar, salt, peber og hvidløgpulver, og rør det godt sammen. Lad osten smelte helt, og lad saucen stå og simre, til du synes, den har en passende konsistens. Tilsæt evt. mere fløde, hvis den bliver for tyk.
5. Bland de bagte blomkål rundt i saucen. Smag til med salt og peber. Top med bacon, som er skåret i mindre stykker, og finthakket persille.