

Hytteostbrød med blomkål

Opskrift til 9 brød

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

- 130 g. blomkål
- 4 æg
- 250 g. hytteost
- 50 g. havregryn
- 1 tsk. bagepulver
- lidt salt
- lidt oregano
- 1 spsk olivenolie

Sådan gør du

1. Rengør blomkål og kom buketter i en foodprocessor sammen med resterende ingredienser. Kør til det er helt blendet sammen
2. Hæld det ud i en form beklædt med bagepapir eller godt smurt med fedtstof. Min måler 20*20 cm.
3. Bag i ovnen ved 180 grader varmluft i 25 minutters tid, mærk på det – det må gerne være blødt, men skal jo ikke være flydende.
4. Lad det køle af på en rist og brug det til det du ønsker, f.eks. de her åbne sandwich som ses på videoen