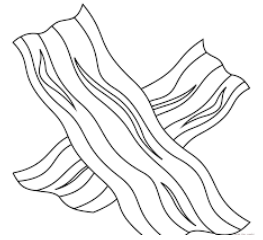




Blomkålsgratin med bacon og kartofler

3 personer



- 300 gram kartofler
- 1 blomkål
- 2 spsk. olie
- Salt
- Peber
- 1 pakke bacon i skiver

Gratin massen:

- 6 æg
- 150 gram hytteost (kan erstattes med rygeost, fromage frais eller flødeost)
- 1½ tsk. salt
- Peber

Til servering:

- Evt. purløg

Sådan gør du:

1. Forvarm oven til 225 °C.
2. Skræl kartoflerne, og skær dem i tern. Skyl blomkål, og skær den ud i små buketter. Kom blomkålsbuketter og kartofler op i et ildfast fad, og vend det med olie, samt salt og peber.
3. Læg baconskiverne ovenpå, og sæt fadet i ovnen. Forbag grøntsagerne i 25 minutter.

Gratinmassen:

4. Del æggene i hvider og blommer, og kom dem i hver sin skål. Sørg for at skålen til hviderne er helt ren.
5. Blend blommerne sammen med os, salt og peber.
6. Pisk hviderne stive, og vend dem forsigtigt i æggeblommeblandingen.
7. Tag fadet med grøntsagerne ud af ovnen. Fjern baconskiverne fra toppen, og hæld osteæggemassen over grøntsagerne. Vend det forsigtigt rundt, og læg baconen tilbage på toppen.
8. Skru ovnen ned på 180 °C. Sæt fadet tilbage i ovnen, og bag den i 25-30 minutter, til æggemassen har sat sig, og den er gylden på toppen.
9. Klip eller hak evt. lidt purløg, og drys det over gratinen inden servering.

