Fløtegratinert blomkål med hvitløk og ost



Ingredienser

- ♥ 2 blomkål
- ♥ 8 fedd hvitløk (se tips)
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ 6 dl kremfløte
- ♥ 250 g revet ost (se tips)

Fremgangsmåte

Rens blomkålhodene for blader og kutt dem opp i buketter. Legg dem i en ildfast form (jeg brukte her en buffetgryte, ca. 30 cm i diameter, se tips).

Kutt opp ønsket mengde hvitløksfedd i skiver. Fordel hakket hvitløk over blomkålbukettene.

Kvern over salt og pepper.

Hell over fløten.

Stekes midt i ovnen ved 200°C, først i 30 minutter *med* lokk.

Dryss over masse revet ost.

Stek videre midt i ovnen ved 200°C, nå *uten* lokk, i 10–15 minutter til.

Serveres varm og nylaget.

Tips

♥ Hvitløkssmaken blir ikke så sterk ved ovnsbaking, og jeg brukte her en hel hvitløk (altså mer enn 8 fedd som angitt i oppskriften). Men du kan så klart redusere mengden hvitløk hvis du foretrekker det.

♥ Bruk gjerne ost med litt kraftig smak. Jeg brukte her osten Rabagast, som har sterk smak som passer godt til gratinering. Andre gode oster å gratinere med er Jarlsberg, Cheddar og Gruyère. Alternativt kan du bruke en kombinasjon av Norvegia og Parmesan.

♥ Jeg brukte her en buffetgryte, 30 cm i diameter. Du kan alternativt bruke en ildfast form på størrelse med en mellomstor langpanne. Siden du da ikke har lokk, kan du dekke over formen med aluminiumsfolie den første halvtimen i ovnen.

♥ Det er bare å halvere oppskriften dersom du ønsker en mindre porsjon, men bruk da også en mindre form.

♥ Fløtegratinert blomkål er nydelig tilbehør til mange slags middager. Se for eksempel **Biff med fløtegratinert blomkål og rødvins- og gorgonzolasaus**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/flotegratinert-blomkal-med-hvitlok-og-ost