



Blomkålsgratin med hjertesalat

Ren fryd for alle, der holder af mormorkøkkenet! Kog kun blomkålen 2-3 minutter, så der stadig er lidt bid. Den sprøde grønne salat med sennepsdressing er god som modspil til den bløde og milde blomkålsgratin!



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

- 1 mellemstort blomkålshoved
- 50 g smør
- 75 g hvedemel
- 2½ dl kogevand fra blomkålen
- 2½ dl letmælk
- 4 æggeblommer (pasteuriserede)
- Salt, peber, reven muskatnød
- 50 g reven ost, fx cheddar eller emmentaler
- 4 stiftpiskede æggehvider

- **Hjertesalat med saltmandler**
- 4 hjertesalat
- 2 spsk olivenolie
- 1 tsk sød dijonsennep
- 1 spsk lys vineddike
- 25- 35 g saltmandler

- Karse

Opskrift og styling: Vibeke Lehn

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Del blomkålen i buketter, kog dem møre i letsaltet vand, afdryp og gem 2½ dl af kogevandet til saucen.
- 2 Smelt smørret drys melet i og bag af. Spæd med blomkålvand og mælk lidt efter lidt og lad gratinsaucen koge godt igennem. Flyt gryden fra varmen, pisk æggeblommerne i og smag til med salt, peber og muskat.
- 3 Vend blomkålsbuketter og ost i gratinsaucen sammen med halvdelen af de stiftpiskede æggeghvider.
- 4 Vend resten af de stiftpiskede æggeghvider i, fyld gratinmassen i en velsmurt form med rasp og bag gratinen ved ca. 200 grader i 50 – 60 minutter, til den er gylden, hævet og gennembagt.
- 5 Pluk salaten i flotte store blade og anret dem i en skål. Rør dressingen sammen af olie, sennep og eddike og smag den godt til, før den dryppes over salaten.
- 6 Drys med saltmandler og klippet karse.
- 7 Servér blomkålsgratin med hjertesalaten.



Tip

Lav en gratin med broccoli eller halvt blomkål og halvt broccoli.

