



**Bagt hvidkål med urter og ost**

Opskrift på sæsonens kål med masser af smag. Perfekt som hovedret til de kødfrie dage.



Bedøm opskrift



30 min



Jul – Feb



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose

## Ingredienser

4 pers.

½ **hvidkål**

2 fed hvidløg

5 kviste **frisk timian**

2 skiver daggammelt smuldret brød

½ dl olivenolie

salt og peber

1 dl friskrevet parmesan

1 spsk revet citronskal fra 1/2 økologisk citron

**hakket persille**

*Opskrift og styling Gitte Heidi Rasmussen, foto Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Del hvidkålen i 8-12 skiver afhængig af størrelse.
- 2 Læg dem i en sigte og hæld kogende vand over.
- 3 Afdryp og bred dem ud i et jævnt lag på en bageplade.
- 4 Rist knust hvidløg, timian og brød i olivenolie til det er gyldent.
- 5 Afkøl, bland med parmesan og krydr med salt og peber.
- 6 Drys blandingen hen over kålen og gratiner ved 225°C /210°C varmluft i ca. 10 min. til osten og kålen er gylden.
- 7 Drys med fintrevet citronskal og hakket persille og server.

