

Johnny´s

Gratinerade blomkål med rimskivling från Wermlands Skogsförråd

Ingredienser 4 personer

- 1 stort blomkålshuvud
- 140 gram bacon

Svampstuvning

- 200 gram färsk eller 20 gram torkade rimskivling + 3 dl vatten från Wermlands Skogsförråd
- 2 msk smör
- 2 dl god buljong t.ex. ox, höns, kalv eller grönsaksbuljong efter personlig smak
- 2 dl vispgrädde
- Ev. lite mjöl till redning
- Salt och peppar efter smak
- 50 gram riven ost till gratinering

Så här gör du

Stuvning

Fräs färsk svamp i smör på medelvärme tills den fått fin ljust gyllene färg, ca 10-15 minuter. Torkad svamp får sjuda sakta i vatten och smör till vattnet avdunstat, fortsatt sedan fräsa till svampen är gyllene och väldoftande. Tillsätt buljong och grädde och låt stuvningen puttra på svag värme till den tjocknar. Red ev. med lite mjöl om du vill ha en tjockare stuvning, låt puttra ytterligare några minuter och smaka av med salt och peppar.

Dela blomkålshuvudet i buketter. Strimla baconet och lägg det tillsammans med blomkålen i en ugnssäker form. Rosta blomkålen högt upp i ugnen i 200 graders värme under ca 20 min. Rör om ett par gånger under tiden och håll ett öga på den så det inte bränns. Häll sedan stuvningen över blomkålen, strö över riven ost och gratinera i 225 graders värme till osten smält och fått fin färg

Till servering

Rätten är god som den är men kombinera den gärna med matiga och läckra tillbehör som lufttorkad skinka, rökt lax, kassler, stekt fläsk och kokt potatis eller bara en fräsch sallad med god olja och din favoritvinäger.

Låt löken svettas några minuter till den är genomskinlig och mjuk innan vätskan tillsätts.

