



MIDDAGS TIPSET

4 port

GRATINERAD BLOMKÅL med BACON, TOMAT & SVAMP

En jättegod vardagsrätt. Kapris är ett perfekt vegetariskt alternativ till bacon i denna rätt. Tillsätts tillsammans med tomat och riven ost..

1 huvud blomkål

140 g tärnat bacon

2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche
karljohansvamp & timjan

150 g körsbärstomater, olika färger

1 dl Arla Köket® riven ost
gratäng

salt & peppar

färsk timjan

blandad grönsallad

Sätt ugnen på 225°. Skär blomkålshuvudet i buketter och dela tomaterna. Fräs blomkål och bacon i smör i en stekpanna 4–5 min. Blanda med crème fraiche och lägg i en ugnssäker form. Toppa med tomater och strö över riven ost. Gratinera i mitten av ugnen 12–15 min. Toppa eventuellt med lite timjan och servera med grönsallad.

Scanna
receptet till
mobilen!

