

# Farseret blomkål med mornaysauce

Mandag 6. marts 2023

## Ingredienser

1 stort blomkål  
1-1½ pk. bacon i skiver  
800 gr. hakket svin og kalv  
1 løg  
2 æg  
1 dl mælk  
4 spsk. mel  
1 spsk. salt  
2 tsk. Peber

## Sauce

2 spsk. smør  
2 spsk. Mel  
4 dl. mælk  
1 dl piskefløde  
Revet muskatnød  
1 æggeblomme  
75 gr. revet parmesanost  
Peber, salt

## Franske ærter

1 løg  
½ pose ærter  
25 gr. smør

Hak løget fint. Smelt smørret og lad løgene småsimre, de skal ikke være brune.

Lige før servering vendes ærterne i varmes igennem. Smages til med lidt salt.

## Fremgangsmåde

Hak løget fint.

Skær blomkål ud i buketter på størrelse med små knytnæver.

Rør kødet sejt med salt og tilføj herefter løg, mel og peber og rør det i.

Rør æggene i.

Tilføj så mælken af to omgange og rør farsen godt.

Del farsen op i 8 portioner.

Tryk en portion fars ud i hånden og pak farsen rundt om en blomkålsbuket

Gentag med resten af farsen og blomkålen, rul bacon rundt om. Brug evt. en tandstik til at holde baconen fast.

Læg dem alle på en bageplade med bagepapir.

Bages i cirka 30 minutter.

Smelt smør i en kasserolle og pisk mel i. Pisk derefter mælken i indtil du har den rette konsistens. Smag saucen til med muskatnød, salt og peber. Lad nu sovsen småkoge under omrøring i mindst fem minutter, så smagen af hvedemel koges væk.

Tag gryden af kogepladen, og pisk reven parmesan i.

I en anden skål piskes æggeblommen sammen med fløde, og piskes derefter ind i saucen.

Til sidst smages ostesovsen til med salt og peber.