

Bagt blomkål med parmaskinke, basilikum og parmesan

Mandag 24. oktober 2022

Ingredienser

1 lille blomkål
4 skiver parmaskinke
8 kviste basilikum
Salt
50 gr. Revet parmesan

20 gr smeltet smør

Fremgangsmåde

Del blomkålen i fire dele, skal gerne hænge sammen.

Skær to snit i kålen, ligesom i Hasselbackkartofler.

Giv kålen et kort opkog i vand tilsat salt ca. 4-5 minutter.

Dryp dem godt af. Kom skinken og basilikum i de snit der er lavet.

Pensl med det smeltede smør og drys det revne ost over.

Bag blomkålen v. 200 grader til osten er gylden og blomkålen mør.

Serveres med flutes.