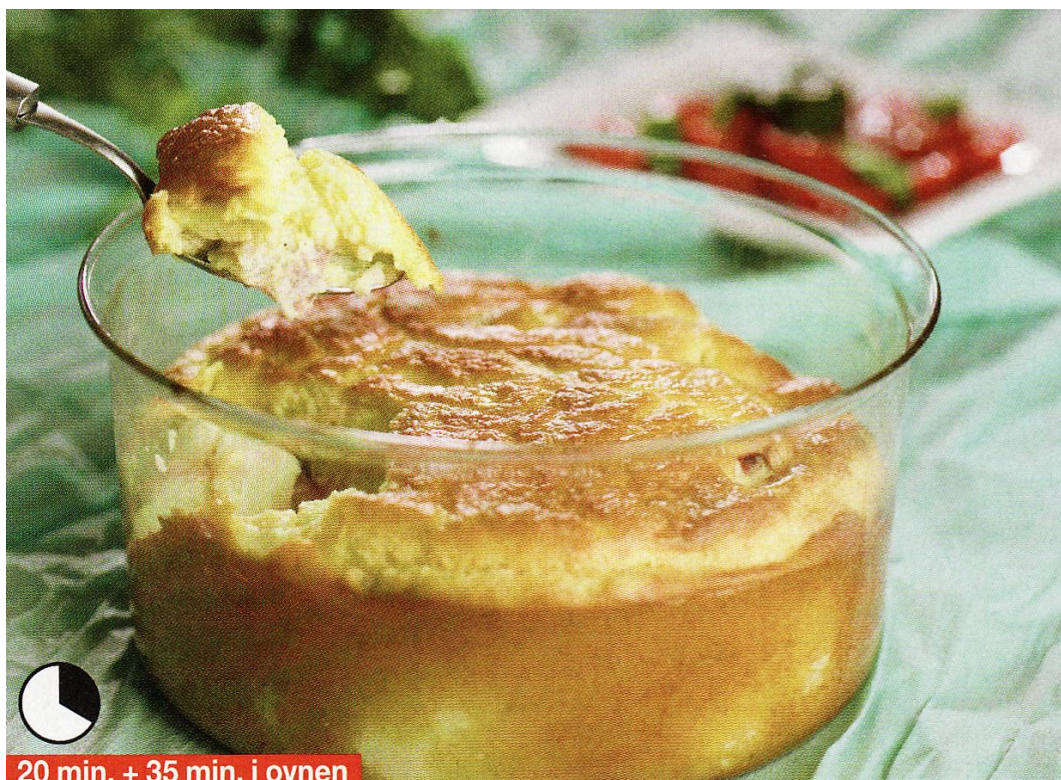


Blomkålsgratin med parmaskinke



(2-3 pers.)

1 blomkål, 30 g smør, 30 g mel, 3 dl mælk, 3 æg, 60 g parmaskinke i små strimler, reven skal af 1/2 ubehandlet citron, 50 g friskreven parmesanost 1 spsk. finthakket frisk timian, salt og peber

Tilbehør: Tomatsalat og groft brød

Del blomkålen i buketter og kog dem i letsaltet vand i 5 min. Smelt smør i en gryde og afbag med melet. Tilsæt

mælken under omrøring og lad det koge godt igennem. Sluk og vent nogle minutter. Del æggene i blommer og hvider. Rør blommerne ud i afbagningen og smag til med salt og peber. Pisk æggehviderne stive og fold dem i massen sammen med blomkål, skinke, citron og reven ost. Smag til med timian. Hæld i en smurt, raspet gratinskål og bag ved 180° i 35 min., til massen er luftig og kan holde faconen.