

# Ugnsrostad blomkål med flagad mandel.

Ugnsrostad blomkål är en perfekt rätt som kan serveras precis som den är med en god sallad till, eller varför inte som ett tillbehör till middagen? Blomkålen öser jag med smör under tillagningstiden i ugnen. Det ger en otroligt god smak. Och den flaggade mandeln ger en fin kontrast till den mjuka blomkålen!

/Linnéa



1H 15MIN

Grönsaksrätter

Vegetariskt

Smårätter

## Ingredienser:

1 blomkålshuvud  
25 g smör  
1 ekologisk citron  
salt  
50 g mandelspån  
100 g parmesan  
200 g crème fraîche  
1/2 citron  
olja

## Gör så här:

1. Ansa blasten från blomkålen och skär till en jämn snittyta så

- blomlålshuvudet står stadigt och rakt.
2. Klä en form med bakplåtspapper och ställ i blomkålen.
  3. Smält smöret, blanda i saft och skal från 1 citron och salt. Pensla blomkålshuvudet med smöret.
  4. Ugnsrosta i 225°C i cirka 40 minuter. Tag ut blomkålen då och då och ös/pensla med smöret i formen.
  5. Känn med en provsticka om blomkålen mjuknat. Riv då över parmesan och strö över mandelspån, ugnsrosta i ytterligare 10 minuter. Håll koll så att mandelspån inte bränns vid.
  6. Vispa upp crème fraîche och blanda i saft från 1/2 citron och lite olja. Smaka av med salt och servera till blomkålen.

## Vintips till ugnsrostad blomkål:



Spara i lista

### Drostdy-Hof Chardonnay Viognier, box

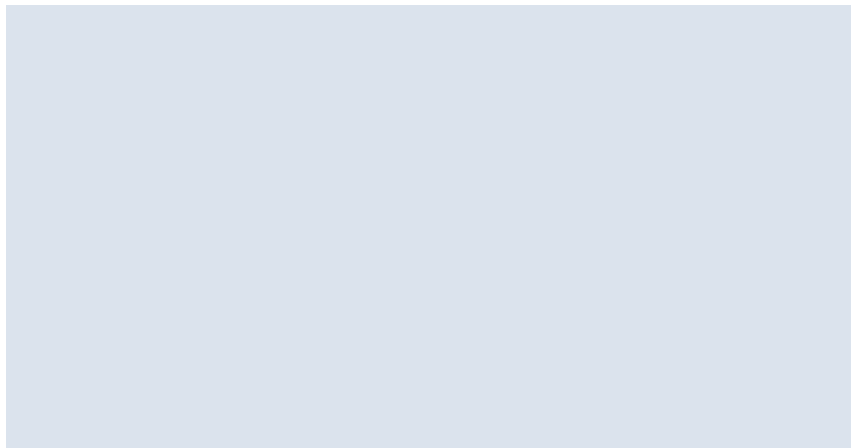
Systembolagsnummer: 15558

219,00 kr

---

Till den bakade blomkålen passar det bra att dricka Drostdy-Hof Chardonnay Viognier. Vinet är torrt med medelfyllig smak av nektar, persika, citrus och gula äpplen. Det har en balanserad syra och fruktigt avslut.

### Se också





## Solgul fisksoppa med torsk och lax.

Ett riktigt bra basrecept på fisksoppa med torsk, lax och saffran som du kokar på 30 minuter.

[Läs mer](#)

---



## Hel citronkyckling i ugn.

En saftig och supergod citronkyckling som tillagas i ugnen - enkelt och gott! Vi bjuder också på ett tillhörande vintips.

[Läs mer](#)

---



## Pizza Bianco med parmesan och svamp.

Ljuvligt recept på pizza bianco med parmesan och svamp som får smaklökarna att jubla. Dessutom får du ett passande vintips.

[Läs mer](#)

---

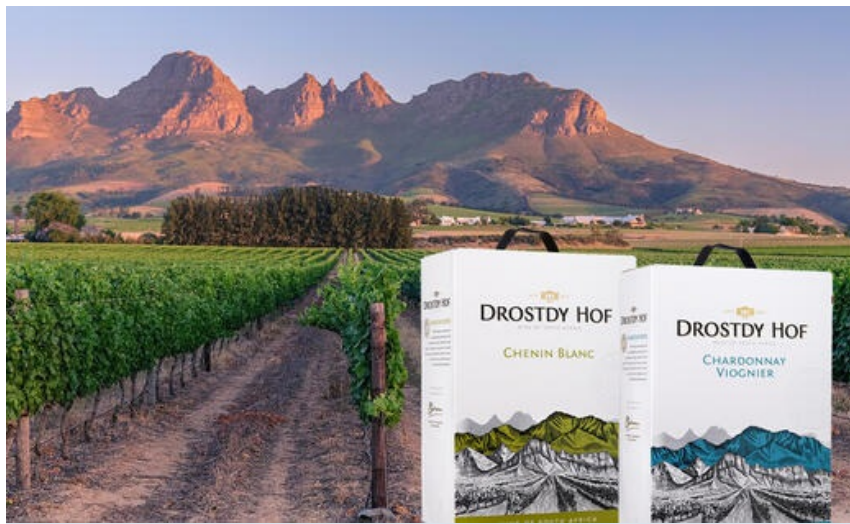


## Cacio e Pepe - italiensk vardagspasta.

En riktig klassiker i det italienska köket med ytterst få ingredienser som också går snabbt att tillaga.

[Läs mer](#)

---



## Vinboxarna från Drostdy-Hof har fått ny design.

I oktober får vinboxarna från Drostdy-Hof ny design. Vi vill slå ett slag för boxviner som kräver betydligt mindre energi att producera än glasflaskor.

**Läs mer**

---

Utskrift