



Opskrift af kokken Richard Bornefors.

Helt dampet og sodet blomkål med creme på Thybo-ost, citron og mandler.

Gaggenau-produkt: kombidampovn, ovn

Tilberedning: 70 minutter

Ingredienser 4 personer:

Blomkål

1 hel blomkål

150 g smør

1 spsk. honning

2 spsk. frisk rosmarin

citronskal fra en halv citron

Creme

5 dl crème fraîche

3 spsk. mandelflager

citronskal fra en hel citron

3 dl revet Thybo-ost

salt

sort peber

Pynt

fennikelblade, morgenfrue og rødbedespirer efter sæson

Tilberedning

Indstil ovnen på 100% damp og 100 °C, og blancher blomkålen på den perforerede bradepande i 10-15 minutter afhængig af størrelsen.

Indstil ovnen på 280 °C. Skær halvdelen af den grønne top af. Blomkålen pensles med smeltet smør. Sæt blomkålen i ovnen i 30-40 minutter, indtil den bliver sodet.

Tag den sodede blomkål ud. Dryp med honning og drys med rosmarin, og riv citronskallen over blomkålen. Stil tilbage i ovnen i cirka 10 minutter på eftervarme.



Bland crème fraîche med mandler, salt og peber til en tyk creme, riv citronskallen over den, og smag til. Thybo-osten rives og blandes i.

Tag blomkålen ud, og læg den i et stort fad. Hæld cremen over, og lad den trække ind. Garner med fennikelblade, rødbedespirer og morgenfrueblomster.