



Recept av Richard Bornefors.

Hel ångad och sotad blomkål med crème på prästost, citron och mandel.

Gaggenau-produkt: kombiångugn, ugn

Tillagning: 70 min

Ingredienser 4 personer:

Blomkål

1 hel blomkål

150 g smör

1 msk honung

2 msk färsk rosmarin

citronskal från en halv citron

Crème

5 dl crème fraîche

3 msk hyvlad mandel

citronskal från en hel citron

3 dl riven prästost

salt

svartpeppar

Garnering

fänkålsdill, ringblomma och rödbetsskott efter säsong

Tillagning

Sätt ugnen på 100% ånga och 100 °C, blanchera blomkålen på det perforerade blecket i 10-15 minuter beroende på storleken.

Sätt ugnen på 280 °C. Skär ner den gröna blasten till hälften. Pensla blomkålen med smält smör. Ställ in blomkålen i 30-40 minuter tills den blir sotad.

Ta ut den sotade blomkålen, ringla över honung och rosmarin och riv citronskalet över blomkålen. Ställ tillbaka i ugnen i ca 10 minuter på eftervärme.



Blanda crème fraîche med mandel, salt och peppar till en tjock crème, riv över citronskalet och smaka av. Riv och blanda i prästosten.

Ta ut blomkålen och lägg upp den på ett stort fat. Häll över crèmen och låt smälta in. Garnera med fänkålsdill, rödbetskott och ringblommans blomblad.