



Richard Borneforsin ruokaohjeet.

Kokonainen höyrytetty ja ruskistettu kukkakaali ranskankerman, juuston, sitruunan ja mantelin kera.

Gaggenau- tuote: yhdistelmähöyryuuni, uuni

Valmistusohjeet: 70 minuuttia

Ainekset 4 henkilölle:

Kukkakaali

1 kokonainen kukkakaali

150 g voita

1 rkl hunajaa

2 rkl tuoretta rosmariinia

puolen sitruunan kuori

Ranskankermakastike

5 dl ranskankermaa

3 rkl mantelilastuja

yhden sitruunan kuori

3 dl raastettua juustoa (pitkään kypsytetty, puolikova juusto, alkuperäisessä ohjeessa ruotsalainen Präst-juusto)

suola

mustapippuri

Koristele

fenkolin varsia, kehäkukkia ja punajuurenversoja sesongin mukaan

Valmistusohjeet

Säädä uuni 100%:n höyrytykselle ja 100 °C:n lämpötilaan, ryöppää kukkakaalia höyryssä aukkopellillä koosta riippuen 10–15 minuuttia.

Säädä uunin lämpötilaksi 280 °C. Leikkaa vihreät lehdet puoliksi. Sivele kukkakaalin pintaan sulatettua voita. Paista kukkakaalia uunissa 30–40 minuuttia, kunnes sen pinta on ruskistunut.

Ota ruskistettu kukkakaali uunista, valuta sen päälle hunajaa ja ripottele pinnalle vielä rosmariinia ja raastettua sitruunankuorta. Laita kukkakaali vielä noin 10 minuutiksi uuniin jälkilämmölle.



Sekoita ranskankerma, mantelit, suola ja pippuri paksuksi kastikkeeksi, raasta pinnalle sitruunankuorta ja tarkista maku. Raasta juusto ja sekoita se kastikkeeseen.

Ota kukkakaali uunista ja aseta se suurelle vadille. Kaada kastike kukkakaalin päälle ja anna sen sulaa. Koristele fenkolinvarsilla, punajuurenversoilla ja kehäkukan terälehdillä.