



Oppskrift av Richard Bornefors.

Hel dampet og ovnsbakt blomkål med crème på sveitserost (prästost), sitron og mandler.

Gaggenau-produkt: kombidampovn, ovn

Tilberedning: 70 minutter

Ingredienser 4 personer:

Blomkål

1 hel blomkål

150 g smør

1 ss honning

2 ss fersk rosmarin

sitronskall fra en halv sitron

Crème

5 dl crème fraîche

3 ss skivede mandler

sitronskall fra en hel sitron

3 dl revet sveitserost (oppskriften er basert på svensk prästost)

salt

sortpepper

Garnityr

fennikeldill, ringblomst og rødbeteskudd etter sesong

Tilberedning

Sett ovnen på 100 % damp og 100 °C, blancher blomkålen på den perforerte formen i 10-15 minutter, avhengig av størrelsen.

Sett ovnen på 280 °C. Skjær av omtrent halve lengden til de grønne toppene. Pensle blomkålen med smeltet smør. Sett blomkålen i ovnen i 30-40 minutter til den er brun.

Ta ut den brunstekte blomkålen, drypp over honning og rosmarin og rasp sitronskallet over blomkålen. Sett tilbake i ovnen på ettervarme i ca. 10 minutter.



Bland crème fraîche med mandler, salt og pepper til en tykk krem, rasp over sitronskall og smak til. Riv og bland inn sveitserosten.

Ta ut blomkålen og legg den opp på et stort fat. Hell over kremen og la den smelte inn. Pynt med fennikeldill, rødbeteskudd og ringblomstblader.