



Blomkålsrösti med västerbottensost

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En riktigt god variant av rösti.



Blomkålsröstin är ett bra alternativ till den klassiska, speciellt om du äter lowcarb-kost. Här serverad med älgskav med dijon och lingon.



INGREDIENSER

1 litet blomkålshuvud
1 liten lök
2 deciliter västerbottensost el. annan lagrad ost
3 stycken ägg
svartpeppar
ev. salt
smör att steka i



GÖR SÅ HÄR

- 1** Riv blomkål och ost grovt och finhacka löken.
- 2** Blanda med äggen och önskad mängd svartpeppar och eventuellt lite salt. Tänk på att osten är salt, vilket blir mer framträdande efter stekning.
- 3** Stek i rikligt med smör. Klicka ca en matsked smet i stekpannan och platta ut till önskad tjocklek. Jag gillar dom tunna, så de blir frasiga och goda av smöret.
- 4** Servera med tex en god älgskav med dijon. Eller varför inte löjrom, creme fraiche och finhackad rödlök.