



GENERELL

Broccoligratäng med bacon

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En broccoligratäng med bacon som gör sig lika bra vegetarisk.

Gör grundreceptet eller addera t ex salami, tonfisk eller kyckling. Eller gör den helt vegetarisk och ha som sidorätt istället för t ex potatisgratäng. Går även utmärkt att göra blandat med blomkål eller helt ersätta broccolin med blomkål.



INGREDIENSER

600 gram broccoli

1 paket bacon

smör

Äggstanning

3 stycken ägg

4 deciliter grädde

0.5 tesked salt

3 deciliter riven ost

nymald svartpeppar

1 matsked dijon senap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka broccolin i lättsaltat vatten. Använder du fryst broccoli - häll på kokande vatten och låt dra ca 5 minuter. Häll av vattnet och krama ur broccolin lite så den inte släpper ifrån sig vätska i gratängen. Använder du färsk broccoli - skär upp i buketter och koka ca 5 minuter. Häll av vattnet ordentligt.
- 2** Strimla bacon och stek den nästan knaperstekt.
- 3** Smörj en form och häll i broccoli och bacon och blanda om.
- 4** Blanda alla ingredienser till äggstanningen och häll över broccoliblandningen.
- 5** Ställ formen mitt i ugnen på 200 grader i 30 min. Kolla efter ca 20 minuter och lägg eventuellt över folie om den börjar bli för mörk. Alla ugnar är ju olika.
- 6** Låt stå ca 10 minuter innan servering. Smaklig spis!