



LCHF makaronipudding på blomkål

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



Den här är som en makaronipudding men med små fina, blomkålsbuketter istället för makaroner. Brukar laga båda parallellt så hela familjen blir glada och nöjda.



INGREDIENSER

1-2 pkt ekologisk strimlad bacon
1 st lök
1 st litet blomkålshuvud
4 dl riven ost
3 st ägg
3 dl grädde
persilja och gräslök
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek strimlad bacon. Lägg sedan i en hackad lök och stek den.
- 2** Smörj en form och blanda baconblandningen med fina, riktigt små, färska blomkålsbuketter.
- 3** Srö den rivna osten, blanda ägg, grädde, salt och peppar, och häll över. Strö över lite persilja och gräslök.
- 4** Skjuts in i ugnen i ca 30 minuter. Börja med folie över de första 15 minuterna. Ta ut och låt vila ca 10-20 minuter (frivilligt såklart)!