



VEGETARISK

Gratinerade rödlökar

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Bakade rödlökar var väl ett tag sedan... Men så himla gott, dags att göra igen!



INGREDIENSER

5 st mindre rödlökar
1 bit baguette
1 dl grovriven parmesanost
1 dl blandade örter
1 st vitlöksklyfta
salt & peppar
citronzest

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

Skär av topp och botten på rödlökarna och dra av skalet. Sätt lökarna i en smord ugnsfast form och häll i 1 cm vatten. Täck med aluminiumfolie och baka i ugnen i ca 40 minuter. Låt svalna och gröp ur de innersta löklagren men

spara löken.

Kör den urgröpta löken, bröd, citronzest, parmesan, örter, vitlök, salt & peppar i matberedare till en god röra. Fyll lökarna med röran. Gratinera i ca 10 min tills de fått fin färg.

Foto: www.cedell.se