GENERELL

Broccoligratäng med bacon och ost

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Broccoli och bacon tillsammans med en krämig sås och ett täcke av gratinerad ost är allas favorit! Ät den som huvudrätt eller ett tillbehör, välj själv.

Äter man gratängen som ett tillbehör räcker den till minst dubbelt så många.
Man kan lägga i rester man har i kylen av t ex chark, kyckling och kött. Man kan riva blandade ostskalkar. Man kan även ersätta mjölk och grädde med andra skvättar av creme fraiche, yoghurt, färskost o s v. En perfekt gratäng för kylskåpsrensning!

INGREDIENSER

1 kg broccolibuketter, gärna frysta
140 g bacon el rökt fläsk, ca
4-5 st ägg
0.75 dl vetemjöl
1 dl grädde
2.5 dl standardmjölk

salt och peppar
1 msk dijonsenap
250 g riven ost, gärna med smak

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200-225 grader.
Doppa de frysta broccolibuketterna i kokande vatten i 1 minut. Ta upp och spola dem direkt med kallt vatten (för att stoppa tillagningen) och låt rinna av/torka ordentligt.

2. Skär baconet/fläsket i bitar. Stek det gyllene men inte krispisgt. Spara fettet och smörj ugnsformen.

3. Vispa ihop äggstanningen genom att först vispa äggen med mjölet och sedan vispa i grädde och mjölk. Smaka av med senapen, salt och peppar. Rör ner hälften av osten.

4. Lägg de avrunna broccolibuketterna i den smorda formen. Strö över bacon/fläskbitarna. Häll över äggstanningen. Strö över resten av osten. Grädda i ca 30 minuter tills äggblandningen stannat. Gör ett test med en sticka efter 20 minuter. Blir gratängen mörk för snabbt, täck formen med aluminiumfolie.
Gratängen är klar när äggen stannat och osten har fin färg. Garnera med lite persilja om du vill.