

Blomkål med pikantost

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær blomkålen i små buketter. Skær de soltørrede tomater i strimler eller tern.

Dressing: Rør pikantost med piskefløde, timian, salt og peber.

Vend blomkålsbuketter og soltørrede tomater i dressingen og kom det i et ovnfast fad. Skub de soltørrede tomater lidt ned i blomkålen, så de ikke bliver brændt. Drys lidt timian over.

Bag blomkålen i ovnen ved 200 grader varmluft i 18-20 minutter.

Ingredienser

1 blomkål

6-8 soltørrede tomater

Dressing:

75 g pikantost

1 spsk. piskefløde

1 tsk. timian

1 tsk. salt

Peber