Gratineret spidskål

2 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

½ -1 spidskål

Ostesovs:
1¼ dl mælk
1 spsk. mel
5 g bouillonpulver
50 g revet ost
salt og peber
evt. Dijonsennep

30 g rasp

Pynt: Hakket persille

Beskrivelse

Skær spidskålen i kvarte og damp dem i par minutter i letsaltet vand. Hæld vandet fra, lad dem dryppe godt af og læg kålen på den buede side i et ovnfast fad.

Ryst mælk, mel og bouillonpulver sammen og kom det i en lille gryde. Pisk under opvarmningen til det tykner. Kom den revne ost i og fortsæt med at piske, til den er smeltet. Smag til med salt, peber og evt. Dijonsennep. Hæld saucen over kålen og drys rasp over. Bag spidskålen ved 200 grader i 20-25 minutter, til overfladen er gylden. Pynt med hakket persille ved servering.