

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.