

Broccoligratäng

2 broccolibuketter
1 burk keso
3 ägg
1 dl parmesanost
1-2 dl grädde alt. sojagrädde
10 cm purjolök
2 msk smör

Skölj och dela broccolin i små buketter.

Koka buketterna i lättsaltat vatten ca 2 minuter.

Klicka en ugsfast form med lite smör och häll i broccolin.

Hacka purjolöken och strö den över broccolin.

Blanda ägg, keso, ost samt grädden till en smet.

Krydda med en aning muskot, örtsalt samt svartpeppar.

Slå blandningen över broccolin och gratinera i ugnen ca 15 minuter eller tills broccolin är mjuka

Det går även bra att göra detta med Blomkål eller blanda Broccoli och Blomkål