

Ugnsbakad blomkål med senapscrème



4 personer:

- 2 st blomkålshuvud
- 1/2 dl kallpressad rapsolja eller olivolja
- Smörgåskrasse
- Flingsalt

Senapscrème:

- 2dl crème fraîche
- 1 dl färskost naturell
- 2 msk grov senap
- saften från en halv citron samt rivet skal från 1 citron
- salt & svartpeppar

1 1/2 dl mandlar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skär bort den understa delen på blomkålen och ställ huvudena med stjälken nedåt, smörj med olivolja och strö över salt.
3. Gratinera blomkålen i ugnen ca 1 timma och 25 minuter eller tills den känns mjuk och fått fin färg.
4. Blanda samtliga ingredienser och smaka av med salt och peppar. Vill du ha mer sting så tillsätt mer senap. Crèmen håller sig i kylskåp ett par dagar.
5. Hacka mandlarna grovt och rosta dom i torr stekpanna tills de fått fin färg och börjar dofta. Låt mandlarna svalna.
6. Bryt sönder blomkålshuvudet i bitar och lägg upp på fat, ringla över lite av såsen och garnera med krasse och rostade mandlar. Servera resterande sås i en skål bredvid.