

# Krämig broccoligratäng

☆☆☆☆☆ INGET BETYG ÄN

En god och krämig broccoligratäng med riven ost och parmesan. Passar perfekt som tillbehör till vegetariskt, kött, fågel och fisk.

SERVINGS	FÖRBEREDELSE	TILLAGNINGSTID	TOTAL TID
6 portioner	15 minuter	30 minuter	45 minuter

## Ingredienser

---

- 1 kg broccoli färsk
- 2 dl creme fraiche
- 1 dl grädde
- 2 st ägg
- salt och peppar 0
- 2 dl ost riven
  - 50 g parmesan riven
  - Skinka

- 1 Sätt ugnen på 175 grader och låt den värmas upp.
- 2 Dela broccolin i små buketter och skölj dem. Lägg i en kastrull med saltat vatten och koka i cirka fem minuter.
- 3 Sila av broccolin och lägg den i en ugnsfast form, cirka 20x30 cm.
- 4 Blanda samman creme fraiche, grädde och ägg till en stanning, smaksätt med salt och peppar. Häll stanningen över broccolin i formen. Strö över riven ost och riven parmesan.
- 5 Gratinera i mitten av ugnen i cirka 30 minuter eller tills äggstanningen har stelnat helt. Om det börjar bli mycket färg på toppen kan gratängen täckas med lite aluminiumfolie. Ta ut och servera varm
- 6 Skär skinka i tunna skivor och bräck dem lätt innan servering
- 7 Lägg upp på tallrikar med cocktailtomater.