

## Blomkålsgratäng med broccoli.



Gratäng är något av det billigaste och faktiskt godaste man kan ägna sig åt en vanlig vardag. Serveras gärna med en god grönsallad.

### **Till 4 personer behövs:**

1 styck blomkålshuvud, i mindre bitar.

2 styck broccolistånd, i mindre bitar.

100 gram soya bacon.

### **Bechamelsås**

3 matskedar smör

3 matskedar mjöl

7 deciliter mjölk

50 gram parmesanost

2 teskedar salt

1 tesked svartpeppar.

1 tesked muskot

1 tesked socker

## **Gör så här:**

Förkoka blomkålen lite snabbt, men max 5 minuter, annars blir den bara skolmatsgammal och det vill vi inte!

Under tiden vispar du ihop becham (och orkar du inte göra egen becham, kan du köpa 3 paket ostsås, riva i lite mer parmesan i den och vips hade du en god sås).

Smält smöret i en kastrull, vispa ner mjölet.

När mjöl och smör blivit slätt ihop vispar du ner mjölken pö om pö. Och nu menar jag vispa kompis! Inga klumpar tack!

Smaka sedan av med kryddorna och låt det hela puttra ett litet tag.

Ner med osten, rör om, fint!

Lägg alla grönsakerna i en ugnsfast form, häll såsen över och ja, skjuts in i ugnen. 200 grader i kanske 15 minuter ungefär.

Avnjutes med en god grönsallad.

Smaklig spis