

Fänkålsgratäng med mozzarella och krispigt parmesan & örttäcke

4 port.

Ingredienser:

Fänkålen

4 st fänkål
2 pkt mozzarellaost
2-3 msk olja

Parmesan och örttäcke

1 dl ströbröd
1 dl Parmesanost riven
2 msk timjan färsk, hackad
2-3 msk olja
salt
peppar

Gör så här:

Tvätta och rensa fänkålen, skär av den grövsta delen i botten (spara dillen till dekoration). Dela varje fänkål i kvartar och koka dem i vatten tills de börjar mjukna, cirka 5-6 minuter, och låt dem sedan rinna av.

Rör runt fänkålsklyftorna i oljan. Salta och peppra. Lägg dem i en ugnssäker form. Strö över mozzarellaosten i bitar. Blanda samman ströbröd, parmesan och färsk timjan och fördela blandningen över fänkålen och mozzarellan.

Grädda i 200 grader i en förvärmad ugn. Täck gratängen med aluminiumfolie de första 20 minuterna. Ta bort folien och grädda tills osten smält och är gyllenbrun, ungefär 10 minuter. Dekorera med fänkålsdillen.



Fänkålsgratäng med mozzarella och krispigt parmesan & örttäcke

4 port.

Ingredienser:

Fänkålen

4 st fänkål
2 pkt mozzarellaost
2-3 msk olja

Parmesan och örttäcke

1 dl ströbröd
1 dl Parmesanost riven
2 msk timjan färsk, hackad
2-3 msk olja
salt
peppar

Gör så här:

Tvätta och rensa fänkålen, skär av den grövsta delen i botten (spara dillen till dekoration). Dela varje fänkål i kvartar och koka dem i vatten tills de börjar mjukna, cirka 5-6 minuter, och låt dem sedan rinna av.

Rör runt fänkålsklyftorna i oljan. Salta och peppra. Lägg dem i en ugnssäker form. Strö över mozzarellaosten i bitar. Blanda samman ströbröd, parmesan och färsk timjan och fördela blandningen över fänkålen och mozzarellan.

Grädda i 200 grader i en förvärmad ugn. Täck gratängen med aluminiumfolie de första 20 minuterna. Ta bort folien och grädda tills osten smält och är gyllenbrun, ungefär 10 minuter. Dekorera med fänkålsdillen.



Fänkålsgratäng med mozzarella och krispigt parmesan & örttäcke

4 port.

Ingredienser:

Fänkålen

4 st fänkål
2 pkt mozzarellaost
2-3 msk olja

Parmesan och örttäcke

1 dl ströbröd
1 dl Parmesanost riven
2 msk timjan färsk, hackad
2-3 msk olja
salt
peppar

Gör så här:

Tvätta och rensa fänkålen, skär av den grövsta delen i botten (spara dillen till dekoration). Dela varje fänkål i kvartar och koka dem i vatten tills de börjar mjukna, cirka 5-6 minuter, och låt dem sedan rinna av.

Rör runt fänkålsklyftorna i oljan. Salta och peppra. Lägg dem i en ugnssäker form. Strö över mozzarellaosten i bitar. Blanda samman ströbröd, parmesan och färsk timjan och fördela blandningen över fänkålen och mozzarellan.

Grädda i 200 grader i en förvärmad ugn. Täck gratängen med aluminiumfolie de första 20 minuterna. Ta bort folien och grädda tills osten smält och är gyllenbrun, ungefär 10 minuter. Dekorera med fänkålsdillen.



Fänkålsgratäng med mozzarella och krispigt parmesan & örttäcke

4 port.

Ingredienser:

Fänkålen

4 st fänkål
2 pkt mozzarellaost
2-3 msk olja

Parmesan och örttäcke

1 dl ströbröd
1 dl Parmesanost riven
2 msk timjan färsk, hackad
2-3 msk olja
salt
peppar

Gör så här:

Tvätta och rensa fänkålen, skär av den grövsta delen i botten (spara dillen till dekoration). Dela varje fänkål i kvartar och koka dem i vatten tills de börjar mjukna, cirka 5-6 minuter, och låt dem sedan rinna av.

Rör runt fänkålsklyftorna i oljan. Salta och peppra. Lägg dem i en ugnssäker form. Strö över mozzarellaosten i bitar. Blanda samman ströbröd, parmesan och färsk timjan och fördela blandningen över fänkålen och mozzarellan.

Grädda i 200 grader i en förvärmad ugn. Täck gratängen med aluminiumfolie de första 20 minuterna. Ta bort folien och grädda tills osten smält och är gyllenbrun, ungefär 10 minuter. Dekorera med fänkålsdillen.

