

Gratinerad spetskål med citronsås och krispig lök!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Gratinerad spetskål med citronsås och krispig lök

4 port.

Ingredienser:

2 st spetskål, grön och röd

25 g smör
salt

peppar

Citronsås

1,5 st citron, skal och juice

5 dl grädde

2 msk smör

1 msk majsstärkelse

1 msk vatten, att röra ut majsstärkelsen med

1 bt gräslök, klippt
salt

peppar

Krispig lök

2 st schalottenlökar

olja

salt

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Dela spetskålen i kvartar och lägg i en form.

Salta och peppra.

Citronsås

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt grädde och koka upp. Häll i citronsaft, rivet citronskal och gräslök. Smaka av med salt och peppar. Blanda ut majsstärkelsen i kallt vatten och red av såsen.

Häll såsen över spetskålen och klicka ut smöret på kålen. Grädda i ugnen ca 40-50 minuter tills kålen känns mjuk.

Krispig lök

Skär löken i smala strimlor. Friterar i omgångar i olja på medelhög värme. Rör runt hela tiden så den inte bränns vid. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper. Salta. Strö löken över den gratinerade spetskålen. Servera som ensamrätt eller till t.ex. lax.