

Bagt rosenkål med bacon, parmesan & hvidløg

3-4 personer. Forberedelse 1 time

Rosenkål kan variere meget i størrelse, så tilret din bagetid efter størrelsen. Prøv også at vælge alle de samme størrelser for ensartet madlavning.

I vores køkken har vi to foretrukne oste rivejern, afhængigt af hvem der er i køkkenet. Nogle elsker det roterende rivejern mest, andre elsker et almindeligt Microplane rivejern.



Ingredienser:

685 g rosenkål
2 spiseskefulde (30 ml) Olivenolie
3-4 fed hvidløg, hakket eller knust
1 spiseskefuld (15 ml) balsamicoeddike
Smag til med groft salt
Frisk kværnet peber, efter smag
Omkring 3/4 kop (180 ml) revet parmesan
1 pakke bacon

Sådan gør du:

Forvarm ovn ved 200 ° C.

- Skær baconen i store tern og rist den.
- Vask og skyl rosenkål. Skræl de løse, yderste blade. Trim enden, derefter skæres rosenkål i halve.
- I et ovn-sikkert fad, støbejern pande eller lign., blandes rosenkål sammen med olivenolie, hvidløg, og balsamico eddike. Spred rosenkål i et jævnt lag. Krydr evt. med salt og peber.
- Bag det i ovnen i ca. 20 minutter, derefter vendes og blandes rosenkålen forsigtigt.
- Bag Rosenkålen i yderligere 20 minutter, eller indtil de er møre.
- Bland baconen sammen med Rosenkålen og drys parmesanost jævnt over toppen af det hele og bag i yderligere 3 minutter, eller indtil osten er smeltet.

Serveres varm.