

En ægte mormor-klassiker, der her er piftet op med sprød og frisk salat. Her får du opskriften på **blomkålsgatin og spidskålssalat med æbler og brombær**

Forberedelsestid: 1 t og 15 min

Antal personer: 4



### Det skal du bruge

1 blomkål  
3 porrer  
1 spsk. smør til stegning  
2 æg  
3 dl piskefløde  
1½ tsk. dijonsennep  
2 stilke frisk timian  
salt  
peber  
4 spsk. rasp  
50 g revet mozzarellaost

### Spidskålssalat med frugt

1 spidskål  
2 æbler  
1 bundt kruspersille

### Limedressing

½ dl limesaft  
1 spsk. flydende honning  
2 spsk. olivenolie  
salt  
peber

### Til servering

100 g friske brombær  
1 brød eller flute

## SÅDAN GØR DU

- 1  
Tænd ovnen på 180°. Rens blomkål, og skær den i små buketter. Rens porrerne grundigt, og skær dem i tynde skiver.
- 2  
Steg blomkål og porrer ganske let i smør på en dyb pande i 2 minutter. Fordel grøntsagerne i et ovnfad.
- 3  
Rør æg, fløde og sennep sammen, og krydr med friskhakket timian, salt og peber. Hæld blandingen over grøntsagerne i fadet, og drys med rasp og mozzarella. Bag gratinen i ovnen i ca. 45 minutter.

### Spidskålssalat med frugt

- 4  
Skyl spidskål, og snit den i tynde strimler. Skyl æbler, og skær dem i tynde skiver. Skyl og hak persille. Bland spidskål, æbler og persille i en skål.

### Limedressing

- 5  
Pisk limesaft, honning og olivenolie sammen i en skål, og smag dressing til med salt og peber. Vend limedressing sammen med spidskålssalaten, og server den i en stor skål eller i flere små portionsskåle.

### Servering

- 6  
Skyl brombærrene, og fordel dem over spidskålssalaten. Server gratinen varm med spidskålssalat og brød til.