

## Maries blomkål-og skinkegrateng m/osteflarn;



Antall porsjoner:  
4

### Ingredienser:

1 sellerirot  
1 gulrot  
1 blomkål  
1 romanesco  
3 dl fløte  
3 hvitløksfedd  
1 boks picnicskinke  
1 klatt Bremykt smør eller meirerismør.  
Revet ost

Salat eller fenikkel-puré  
1 pk kavli taffelost med skinke.

### Fremgangsmåte:

Del blomkål og romanesco i buketter og kok i saltet vann. Skrell sellerirot og persillerot og skjær i passe tykke skiver. Selleriroten kan gjerne deles i to eller fire biter før den skives. Kok opp i halvparten av fløten og en klatt smør, og ha over i ildfast form. Hell over blomkål og romanesco. Skjær skinke i passe strimler/biter og hell over. Strø over finhakket/presset hvitløk samt salt og pepper og hell over resten av fløten. Strø over revet ost og stek på 225 grader til osten er passe gylden og fløten er litt tykk. Serveres med osteflarn og salat eller fennikelpuré.

### Osteflarn:

Legg osteskivene utover bakepapir på stekeplaten. Mens gratengen hviler stekes osten på varmluft 200 grader i ca 5 minutter til de er blitt gyldne og litt sprø. Dette er kjempe godt som tilbehør til gratenger.