



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 1 time 15 min.)

Blomkål på 2 måder med miso og bacon



April 2023

Ingredienser

1 blomkål
200 gr røget god bacon
1 spsk rød miso paste
[fåes i Føtex og hos din kinesiske købmand]
frisk rosmarin
frisk persille
1 fed hvidløg
1 citron
olivenolie
2 spsk smør
salt / peber

1. Start med at skylle, rense og dele blomkålen i 2 lige store dele. Den ene halvdel hakker du rustikt og koger med miso i 25 min.
2. Den anden halvdel skærer du skiver og kommer på en bageplade med bagepapir. Pensl begge sider godt med olivenolie
3. Top skiverne af med salt, peber og frisk rosmarin - og bag ved 180 gr. varm luft i 30-35 min.
4. Bacon skæres i tern og steges på panden til det er sprødt.
5. Når du til sidst samler din mos, hælder du næsten alt vandet ud af gryden - gem 0,5 dl cirka. Tilsæt smør, salt, peber og brug en stavblender til du har en fin og lind mos. Frisk brød til servering.

I denne ret får du masser af teksturer: Knasende sprød bacon, bagt blomkål og fløjsblød blomkålsmos med et syrligt kick fra citron og fedme fra olivenolien. Kort sagt: Denne ret går perfekt til den fløjsbløde Cuvée Sédusante i denne kasse. Du kan sagtens erstatte bacon med kikærter, der er vendt i røget paprika og ristet i ovnen, hvis du ønsker en vegetarisk version.

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE