STIFTELSEN ROBIN HOOD HUSET

VEGETARGRATENG

Laget av Heidi - frivillig

INGREDIENSER

- **NB! Ingrediensene kan tilpasses til størrelsen på din rett. For 60 personer bruker vi 6 blomkål, 8 brokkoli og 10 små løk. Vi lager rundt 6 liter med bechamelsaus.**
- Blomkål
- Brokkoli
- Løk
- Melk
- Hvetemel
- Smør
- Strøkavring
- Ost (kan sløyfes)

TIPS

- Lag ditt eget strøssel: Vi knuser mandler, solsikkefrø og cornflakes. Dersom dere har gammelt brød kan det også stekes tørt i terninger og kjøres i en kjøkkenmaskin slik at dere har hjemmelaget griljermel

SLIK GJØR DU

01 Kutt løk og stek den lett i smør eller olje

02 Kutt brokkoli og blomkål i passende store buketter. Husk å også bruke brokkolistilken, den er næringsrik og nydelig når den bakes.

03 Vi baker grønnsakene på 200 grader mens vi lager sausen. Grønnsakene skal stå i ovnen ca. et kvarter før vi dekker dem med saus

04 Lag bechamelsaus: Bruk like deler smør og hvetemel. Smelt smøret og rør inn hvetemel. Ta kasserollen av varmen og tilsett melk under stadig omrøring. Gi sausen et oppkok på svak varme. Krydre gjerne med pepper, salt og muskatnøtt. Du kan også tilsette ost hvis du har.

05 Bland sammen løk, bakte grønnsaker og saus. Dekk gratengen med strøkavring og evt ost. Sett formen tilbake i ovnen ca. en halvtime.