



Blomkål- och broccoli-gratäng med rökt hönskött

ETT RECEPT ENLIGT DIET FOR A GREEN PLANET



GÖR SÅHÄR

1. Dela blomkålen och broccolin i buketter och koka i lättsaltat vatten i ca 5 minuter. Kyl ner så att de behåller sin fina färg. Fördela sedan buketterna i en smord form/bleck tillsammans med det röka hönsköttet.
2. Hacka lök och persilja och riv västerbottenost. Blanda lök, persilja och västerbottenost med crème fraiche.
3. Bred röran ovanpå grönsakerna och hönsköttet. Gratiner i ugnen på 200 grader tills osten fått fin färg.

INGREDIENSER

4 portioner

200g strimlat rökt hönskött
800 g blomkål
500 g broccoli
1 gul lök
1 dl finhackad persilja
3 dl crème fraiche
2 dl riven västerbottenost
Salt och peppar

50 portioner

2kg strimlat rökt hönskött
10 kg blomkål
6 kg broccoli
12 gula lökar
1,2 liter finhackad persilja
4 liter crème fraiche
2,5 liter riven västerbottenost
Salt och peppar

OM DIET FOR A GREEN PLANET

Diet for a Green Planet är ett koncept som tar hänsyn till hållbarhet inom flera områden och innehåller kriterier som bidrar till en mer hållbar livsmedelsproduktion. Södertälje kommun har länge arbetat enligt konceptet, vilket har etablerat kommunen som ledande i landet när det gäller hållbarhet i de offentliga måltiderna. Läs gärna mer på hemsidan dietforagreenplanet.se, som projekt MatLust står bakom.

