

Blomkål med vitlök och parmesan i ugn

- Skär ett stort blomkålshuvud eller två små i 2 cm tjocka skivor
- Lägg i en ugnsfast ugnform och dra isär skivorna i bitar
- Salta och peppra
- Hacka 1 stor vitlöksklyfta och strö över
- Lägg smörklickar på lite överallt
- Riv ost och strö över
- Grädda 200-225 grader ca 30 min
- Toppa eventuellt med riven parmesan när den kommer ut ur ugnen.

200 grader ca 30 min

