



Blomkål-nuggets

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 45 Min.
Tilberedningstid 30 Min.
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med kartoffelbåde og trøffel-mayonnaise

Blomkål-nuggets

3 æg
60 g hvedemel
2 spsk revet parmesan
1 tsk salt
en smule peber
100 g rasp
1 stort blomkål (ca. 800 g)

Kartoffelbåde

800 g faste kogekartofler
3 spsk olivenolie
en smule salt
en smule peber

Trøffel-mayonnaise

50 ml mælk
½ tsk sennep
½ tsk salt
100 ml solsikkeolie
1 spsk trøffelolie





1 tsk sort trøffel, hakket

1 tsk citronsaft

Blomkål-nuggets

Rør alle ingredienser sammen med peber i en skål, indtil du har en flydende dej. Kom rasp i en anden skål.

Rist blomkålen, og skær den i buketter. Kom buketterne i dejen, bland dem med dejen, indtil de er helt dækkede af dej. Vend hver enkelt buket i rasp og anbring dem i en bradepande med bagepapir.

Kartoffelbåde

Skær kartoflerne i både og anbring dem i en bradepande med bagepapir. Dryp en smule olivenolie på; tilsæt salt og peber.

Bagning

Forvarm ovnen med varmluft med damp til 230 °C.

Bag kartoflerne på den nederste hylde i 10 minutter.

Bag derefter blomkålen på den øverste hylde i 20 minutter sammen med kartoflerne.

Trøffel-mayonnaise

Rør mælk, sennep og salt sammen i en skål. Rør solsikke- og trøffelolie sammen i en anden skål og kom olien i mælken under konstant omrøring, først nogle dråber, derefter i større mængder, indtil du har en tykflydende mayonnaise. Tilsæt trøfler, og smag til med citronsaft.

Anretning

Anret blomkål-nuggets og kartoffelbåde, og server med mayonnaise.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230°C i Varmluft med damp

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft med damp 230°C i 10 Min.

Sæt næste ret ind. Fortsæt bagningen.

Varmluft med damp 230°C i 20 Min.

Tilbehør

2 bradepander

