

Pizzacasserole med blomkål och pepperoni

Den här rätten testlagade jag till middag i förrgår. Passade på när vi hade en kväll utan tidiga träningar. Supergott var det. Gjorde en likadan till barnen men med pasta istället för blomkål.



Pizzacasserole med blomkål och pepperoni

4 personer

- 1 stort blomkålshuvud, skuret i buketter
- 1 matsked olja
- 2-3 dl färdig pizza- eller pastasås
- 4 msk pepperoni
- 4 msk svarta oliver, skivade
- 2 dl mozzarella, strimlad
- 4 msk parmesan), riven
- 1/4 tsk oregano



Blanda runt blomkålsbuketterna i oljan och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i ugnen på 200 grader tills blomkålen börjar karamelliseras, ungefär 20-30 minuter. Vänd på blomkålen efter halva tiden.

Blanda blomkål, pizzasås, pepperoni och oliver, spara lite pepperoni och oliver till garnering. Lägg i en ugnform, strö över ost och lägg på den sista blomkålen och pepperonin. Toppa med oregano.

In i ugnen på 180 C tills att osten smält och det bubblar på sidorna, ungefär 20 minuter.



