

Valborg och heta blomkålssnacks

Vad härligt det var med Valborgsmässoafton och långhelg. Betyder kortvecka den här veckan. Valborg firade vi med bästa vännerna. Vi hade tänkt åka och titta på en brasa eftersom det inte fanns någon inom rimligt gångavstånd, men vips satt vi vuxna med en drink i handen så det bidde ingen brasa. Istället blev det Kahoot för hela slanten.



Jag älskar att gå bort och äta. Det ger mig ny inspiration i köket. All mat vi fick var väldigt god. Till fördrinken fick vi något alldeles extra gott, heta blomkålssnacks som man dippade i vitlökssås. De kommer vi garanterat göra flera gånger i sommar.





Heta blomkålssnacks med harissasås

3-4 portioner

- 1 medelstort blomkålshuvud
- 1 dl vetemjöl
- 1 dl vatten
- 0,5 tsk salt
- 1 tsk olivolja
- 1 tsk vitlökspulver
- 4 msk smör eller margarin
- 4 msk harissa- eller srirachasås
- Smör eller margarin till formen

Sätt ugnen på 225 grader varmluft. Dela blomkålshuvudet i buketter, ganska jämnstora.

Vispa ihop mjöl, vatten, salt, olivolja och vitlökspulver i en stor skål. Lägg ner blomkålen och rör runt så buketterna blir jämnt täckta av smeten.

Smörj en långpanna med mycket smör och sprid ut blomkålen på den. Grädda i 7 minuter och vänd sedan blomkålsbitarna så de blir jämnt bakade runtom. Baka i ytterligare 7 minuter.

Smält smöret och rör ihop det med harissasåsen i en stor bunke. Vänd ner blomkålen och rör runt så att buketterna blir jämnt täckta av såsen.

Lägg tillbaka blomkålen på plåten och baka i 7 minuter. Vänd blomkålsbitarna och grädda ytterligare 10 minuter. Passa så att de inte bränns, de ska bli välbakade och lite krispiga. Servera med vitlöksdipp.



