



Recept!

reso.nu

Blomkålskräm med tryffelsmak

Ingredienser för tilltugg personer

- 1 st Blomkål
- 1 dl Naturell ostkräm
- Vit tryffelolja
- Havssalt
- Vitpeppar från kvarnen

Så här gör du:

Skär blomkålen i buketter och ångkoka tills blomkålen är mjuk, kyl ner.

Mixa blomkålen och ostkrämen till en puré.

Smaksätt med tryffelolja, salt och vitpeppar.

Serveras som tillbehör och passar bra till kanin och kyckling eller som tilltugg på crostini eller snitt. Lyxa till det med löjrom.