

# Gratineret kuller på tomat/rosenkål



Her bliver dine smagsløg forkælet. De friske rosenkål, tomater og forårsløg er perfekte som bund for den parmezan/cornflakes gratinerede kuller – prikken over i'et er den ristede bacon.

Tilsammen en fantastisk ret der er nem at lave.

## Det skal du bruge til 4 pers.

8-12 pæne kuller fileter  
6 store tomater  
1 kg rosenkål  
3 stk. forårsløg  
2 fed hvidløg  
2 pk. bacon  
2. spsk. Balsamico eddike  
2 dl. Parmezanost revet  
100 gr knust cornflakes  
2,5 dl. Creme Fine  
Salt og peber

## Dressing

3 dl. cremefraiche  
1 stk. forårsløg fintsnittet  
1/2 tsk. sukker  
Salt og peber

## Tilbehør

Bagekartoffel

## Sådan gør du

Vask grøntsagerne. Rens rosenkålene ved at skære stokken af og fjerne de yderste blade. Del store rosenkål i kvarte og små rosenkål i halve. Skær tomaterne i små tern. Snit forårsløgene i ringe og pres hvidløgene.

Steg baconet til det er sprødt - tag det af panden. Svits hvidløget i baconfedtet og kom resten af grøntsagerne på panden. Når tomaterne begynder at væske tilsættes Creme Fine, 1,5 dl. vand og Balsamico eddike. Smag til med salt og peber.

Knus cornflakes og riv parmezanosten fint.

Hæld grøntsagerne i et fad, knus halvdelen af det stegte bacon over grøntsagerne, placer kuller fileterne oven på. Fordel gratineringen på fileterne og krydder let med salt og peber. Sættes midt i en 200° forvarmet ovn og bages i max. 15 min. Fisken må ikke blive hård.

Rør ingredienserne til dressing sammen.

Pynt den færdige fisk med 1-2 skiver bacon samt et par ringe af forårsløg og server retten med en god bagekartoffel.

Velbekomme

## KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK

[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)