

Oste gratineret Rød Spidskål

Opskrift udviklet af børnekokke på Kok amok 2016

Ingredienser:

1 stk. rød spidskål
ca. ½ dl olivenolie
1-2 fed hvidløg
salt og peber
Spidskommen
80 g Reven mozzarella eller cheddar ost

Pynt: Hk. Persille

Fremgangsmåde:

1. Soigner og skyld den røde spidskål, som deles i 8 stykker , lad det meste af den hvide stok blive på kålen.
2. Hk. Hvidløgene fint
3. Tilsæt de hk. Hvidløg til olivenolien , og smag til med salt og peber.
4. Kom bagepapir på en bageplade og pensl med hvidløgsmarinaden.
5. Anbring de 8 stykker rød spidskål på bagepapiret
6. Pensl spidskålstykkerne med hvidløgsmarinaden og drys med spidskommen.
7. Anbring mozzarellaost , som er samlet til en lille bolle, på toppen af spidskålstykkerne
8. Gratineres i ovnen ved ca. 160 grader i ca. 8 min
9. Pyntes med hk. Persille og serveres lune med groft brød som forret eller som tilbehør til en hovedret.

