



## Ost- och skinkgratinerad brysselkål

### Ingredienser 4 personer

---

500 g	brysselkål
1 st	rödlök
1 msk	smör
2 dl	julskinka, tärnad
1,5 dl	matlagingsgrädde
2 dl	julost, riven, t ex edamer

### Tillbehör

ris, kokt

### Tillagning

---

Sista biten på julskinkan brukar jag tärna ner i en gratäng. I år får den sällskap av brysselkål och julost.

1. Sätt ugnen på 250°. Ansa och koka brysselkålen knappt mjuk i lättsaltat vatten.
2. Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en gryta.
3. Rör i brysselkål, skinka och grädde. Låt det koka upp.
4. Rör i större delen av osten.
5. Häll alltihop i en ugnssäker form. Strö över resten av osten.
6. Gratiner i övre delen av ugnen i ca 10 min.