

MALIN SÖDERSTRÖM

Blomkålsterrin med parmesanost

1 terrinform (eller ett mindre hålrat kärl från ångkokaren fordrat med plastfolie).

1 huvud blomkål
3 dl creme fraiche
2 ägg
2 äggulor
1 dl riven parmesanost
Salt och vitpeppar

Skär blomkålen i ganska små buketter, lägg i hålbläck och ångkoka i 100 grader i 6 minuter.

Rör samman creme fraiche och ägg, smaka av med salt, peppar och parmesanost. Vänd ner blomkålen.

Fukta en terrinform och plasta, lägg i blomkålsblandningen och täck med platsfilm. Ångkoka i 90 grader ca 30 min tills äggstanningen stannat. Låt svalna och skär i bitar.

Blomkålsterrinen är god att servera som förrätt eller på en buffé och gärna tillsammans med en späd sallad, rostade pumpafrön och rökt fisk. Den mår bara bra av att göras en dag i förväg.

Kim Choukris vintips:

Bourgogne Blanc les Setilles – 2006 (#5657)

Olivier Leflaive, Frankrike 134:-

Utseende: Ljust gul.

Doft: Elegant, frisk lätt smörig Chardonnay-doft med inslag av mogen frukt och lätt fatton.

Smak: Torr, frisk och elegant med ungdomlig fruktighet, citrustoner och en antydning till nötighet, varm lätt rostad eftersmak.