



Skinka & Endivgratäng

Ugnsrätt med skinka och endiv.

Tillagning

1. Dela endiven, ta bort innanmätet och tillsätt lite citronjuice.
2. Koka endiven och tillsätt lite socker i vattnet. Låt den rinna av när den är färdig.
3. Smält margarin och tillsätt mjölet. Under omrörning, tillsätt Alpro Osötad dryck lite i taget tillsammans med smör. Förtsätt rör tills du har en jämn och fin massa. Krydda med salt, peppar och lite muskot.
4. Rulla in endiven i skinka. Häll över såsen och strö på riven ost. Grädda i ugnen tills du får en krispig yta. (180 °C grill, 10 minuter)


4 portioner


30min



Ingredienser

- 3 endiver
- En skvätt citron
- 2 tsk socker
- 75ml smör
- 75g margarin
- 750ml Alpro Osötad dryck
- 75g mjöl
- Peppar & salt
- Lite muskot
- 4 skivor kokt skinka
- 100g riven ost

Tillagad med

Alpro Soya Osötad

