



Brysselkålsgratäng

Antal: recept_2020-11-29

Denna brysselkålsgratäng kan du antingen äta precis som den är eller ha den som ett tillbehör på julbordet och äta den tillsammans med alla dina andra julfavoriter. Oavsett vad du väljer är denna gratäng ett perfekt sätt att använda brysselkål till.

Pris: 1 kr

500 g brysselkål
1 paket rökt tofu á 230g (jag använder Yipin)
1 dl cashewnötter
4 dl sojamjolk
3 msk näringsjäst
1 nypa muskot
1 nypa senapspulver
1 tsk majsstärkelse
1 msk tahini
Salt, peppar
Olja att steka i (ca 1 tsk)

Sätt ugnen på 200 grader.

Skär tofun i små kuber (ca 0.5 cm i storlek) och stek dessa i lite olja tills de fått fin färg på alla sidor. Krydda dessa med salt och svartpeppar och ställ sedan åt sidan.

Rensa bort eventuella fula blad från brysselkålen, skölj den och skär dem på mitten genom stammen. Lägg brysselkålen i en ugnform (ca 30 x 30 cm) och strö sedan över den stekta tofun.

Lägg alla övriga ingredienser i en mixer. Om du inte har en mixer med kraftfull motor kan du behöva blötlägga cashewnötterna några timmar innan så de mjuknar och blir enklare att mixa. Mixa allt helt slätt till en sås. Häll såsen i en gryta och koka upp under omrörning tills den tjocknat en aning. Krydda med en nypa salt och peppar och blanda väl.

Häll såsen över brysselkålen och tofun, rör om lite så att såsen täcker överallt. Grädda sedan gratängen mitt i ugnen i ca 20 minuter tills brysselkålen blivit mjuk. Om gratängen får färg fort kan du täcka den med folie efter den blivit lite gyllene på toppen och låta folien vara på resten av gräddningen.

Ät gratängen som den är eller som ett tillbehör på julbordet.