Ovnsstekt rosenkål med bacon og dadler

Ingredienser



- ♥ 800 g fersk rosenkål
- ♥ 2 sjalottløk
- ♥ 250 g bacon
- ♥ 0,5 dl olivenolje
- ♥ 3 ss lønnesirup
- ♥ 100 g valnøtter
- ♥ 5 dadler (se tips)
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Rens rosenkålen ved å kutte av den nederste delen av stilken og fjerne stygge blader. Del rosenkålen på midten dersom de er store (små kan beholdes hele).

Kutt opp sjalottløk og skjær bacon i mindre biter.

Ha rosenkål, sjalottløk og baconbiter utover i en ildfast form (min form her måler 35 x 25 cm).

Hell over olivenoljen og kvern over salt og pepper. Bland dette godt sammen i formen.

Sett formen midt i ovnen ved 180°C og stek rosenkålen i 15 minutter. Ta formen ut av ovnen og vend rundt på det hele. Sett formen så tilbake midt i ovnen og stek videre ved 180°C i ca. 15 minutter til.

Ta formen ut av ovnen og bland inn lønnesirup, valnøtter og dadler som er skjært opp i mindre biter.

Bland godt sammen og sett formen tilbake midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter til (følg med så rosenkålen ikke blir brent, se tips.)

Smak til om du ønsker litt ekstra lønnesirup, salt og/eller pepper.

Ha rosenkålen over i en serveringsskål og server varm og nylaget.

Tips

♥ Jeg bruker her store Medjool dadler (kjøpes vanligvis i løsvekt). I stedet for dadler kan du bruke 100 gram tørkede tranebær.

♥ Ovner er litt forskjellige, så du må følge med underveis mens rosenkålen steker i ovnen. Den skal bli gyllen og helt myk og med noen godt stekte blader, men ikke brent, så kort ned på steketiden dersom du ser at dette er i ferd med å skje.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsstekt-rosenkal-med-bacon-og-dadler