

## **KOLD BLOMKÅLSRET**

Forret til 6 eller frokostret til 4

1 fast stort blomkålshoved (ca. 500 g)  
200 g kvark 1%  
2 dl cremefraiche 18%  
2 spsk. klippet frisk karse  
5 spsk. hakket rød peberfrugt  
½ tsk. ostindisk karry  
1½ tsk. groft salt  
Friskkværnet peber  
1 tsk. sukker (kan udelades)  
Blade af 1 hovedsalat (ca. 150 g)  
250 g kogte fine ærter  
200 g rejer

Pynt: friske dildkviste og rejer

Rens og skyl blomkålshovedet. Læg det evt. i koldt vand tilsat salt i ca. 10 min. Tag blomkålshovedet op af vandet og kog det i en gryde med letsaltet vand, til det er knap mørt, ca. 15 min. Afkøl det.

Rør kvark og cremefraiche sammen med krydderierne. Smag til.

Ved serveringen: Læg det godt afdryppede blomkålshoved på et fad. Hæld lidt af kvarksaucen over blomkålen og server resten til. Læg salatblade, kogte ærter og rejer omkring blomkålshovedet. Pynt med dild og rejer.

**Tip:** Kvark kan erstattes af fromage frais.

