

## **TARTELETTER MED BROCCOLI OG BLOMKÅL**

4 personer

8 tarteletter

125 g. broccoli u/stilk

125 g blomkål u/stilk

100 g skinkestrimler

75 g revet ost

¼ tsk. muskatnød - revet



MornaySauce 5%.

MornaySaucen varmes i en gryde. Broccoli og blomkål deles ud i små buketter og koges møre. Vandet sigtes fra og broccoli og blomkål vendes ned i Mornay-Saucen, smages til med muskat, salt og peber. Fyldet kommes i tarteletterne og drysses med revet ost. Tarteletterne varmes i forvarmet ovn på 200° i 3-5 min. Serveres straks.