**Rakott kelbimbó csőben sütve**

**Hozzávalók:**

* 50 dkg kelbimbó
* 1 csomag újhagyma
* 20 dkg kaliforniai paprika
* 10 dkg parmezán sajt
* 4 dl tejföl
* 2 db tojás
* 10 dkg vaj
* 5 dkg finomliszt
* 3 dl tej
* só, őrölt fekete bors, őrölt szerecsendió

**Elkészítés:**

A kelbimbót sós vízben előfőzzük.

A vaj 2/3 részét felolvasztjuk, belekeverjük a finomlisztet, meleg tejjel krém sűrűségűre kikeverjük. Hozzáadjuk a tejfölt, és a tojássárgáját, majd ízesítjük sóval, őrölt fekete borssal, és szerecsendióval.

Az újhagymát felkarikázzuk, a kaliforniai paprikát felkockázzuk.

A zöldségeket a mártással összekeverjük, vajjal kikent tepsibe helyezzük, reszelt parmezán sajttal megszórjuk, majd 180 fokos, előmelegített sütőben 30 percig sütjük.

Elkészítési idő: 90 perc

Nehézségi fok: 4

**Séfünk tippje:** A rakott kelbimbót készíthetjük marha sertés vagy pulyka darált hússal is.