

# Krispig blomkålsbiff med ingefärs- och limedipp

100 portioner

## *Krispig blomkålbiff:*

4 kg kikärter

2,5 kg gul lök, hackad

200 g vitlök, hackad

500 g potatismjöl

30 st ägg

2,5 kg riven ost

6 kg blomkål, färsk, grovhackad

salt, peppar

## *Ingefärs- & limedipp:*

2,5 kg majonnäs

1 kg yoghurt

250 g ingefära

Lime, skal och saft

salt, peppar

Gör så här:

Blötlägg kikärterna i ett dygn, koka sedan mjuka och mixa snabbt. Blanda lök, vitlök, salt, peppar och potatismjöl.

Tillsätt ägg och ost, blanda. Blanda försiktigt ner blomkål och forma sedan biffar. Stek på medelvärme.

Blanda ihop alla ingredienserna till dippet, låt stå en stund innan servering.

Nannaskolan, Uppsala