רכיבים:

2 ראשי ברוקולי מופרדים לפרחים

75 גר' חמאה

3 כפות קמח

3 כוסות חלב חם

150 גרם גבינה צהובה מגוררת

קורט מלח, פלפל, אגוז מוסקט

אופן ההכנה:

1. ממיסים את החמאה בסיר רחב, מוסיפים קמח ומערבבים היטב.

2. מוסיפים את החלב באיטיות תוך בחישה, מבשלים עד שהחלב מגיע לרתיחה.

3. מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט.

4. מסדרים ברוקולי בתבנית, מכסים אותו בנדיבות ברוטב הבשמל.

5. מפזרים מעל את פירורי הגבינה הצהובה, ואופים בטמפרטורה של 180 מעלות.