



## Bloemkoolgratin met kaas

*Klassieke bloemkoolgratin met een romige kaassaus en een goudbruine korstje uit de oven. Puur comfortfood voor koude dagen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

- 1 grote bloemkool (ongeveer 1 kg)
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 500 ml melk
- 150 g geraspte oude kaas
- 50 g geraspte parmezaan
- 1 snuifje nootmuskaat
- Zout en peper
- 1 eetlepel paneermeel

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de bloemkool in roosjes en kook ze 8 minuten beetgaar in gezouten water. Giet af en laat uitlekken.
2. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen tot een lichte roux.
3. Giet er al roerend geleidelijk de melk bij en laat de saus 5 minuten zachtjes indikken. Roer de oude kaas erdoor tot ze gesmolten is. Kruid met nootmuskaat, zout en peper.
4. Leg de bloemkoolroosjes in een ingevette ovenschotel en giet de kaassaus erover.
5. Bestrooi met parmezaan en paneermeel. Bak 25 tot 30 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)