



Bloemkoolgratin met kaassaus

Zachte bloemkoolroosjes in een romige kaassaus, gratineerd tot een goudbruin korstje. Een klassiek bijgerecht dat ook als hoofdgerecht kan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 grote bloemkool
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 600 ml melk
- 150 g geraspte oude kaas
- 1 tl mosterd
- nootmuskaat
- 30 g paneermeel
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de bloemkool in roosjes en kook ze 8 min beetgaar. Giet af.
2. Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en laat 1 min garen.
3. Giet al roerend de melk erbij en bind tot een gladde saus.
4. Haal van het vuur, roer de kaas en mosterd erdoor en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
5. Leg de bloemkool in een ovenschotel en giet de kaassaus erover.
6. Strooi het paneermeel erover en bak 20 min tot goudbruin.
7. Laat kort rusten en dien warm op.

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