



Broccoligratin met kaassaus

Beetgare broccoliroosjes onder een romige kaassaus, tot goudbruin gegratineerd in de oven. Een simpel maar geliefd bijgerecht dat kinderen ook graag lusten.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| 20' | 25' | 4 | Bijgerecht |

Ingrediënten

- 800 gr broccoli
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 50 cl melk
- 150 gr geraspte kaas
- 1 el mosterd
- peper en zout
- nootmuskaat
- 2 el paneermeel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en vet een ovenschotel in.
2. Verdeel de broccoli in roosjes en kook ze 5 minuten beetgaar in gezouten water.
3. Giet de broccoli af, spoel koud en laat goed uitlekken zodat de saus niet verwatert.
4. Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en gaar dit roux 1 minuut.
5. Voeg de melk geleidelijk toe terwijl je klopt tot een gladde, gebonden saus.
6. Haal van het vuur, roer twee derde van de kaas en de mosterd erdoor en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
7. Schik de broccoliroosjes in de schotel en giet de kaassaus er gelijkmatig over.
8. Meng de resterende kaas met het paneermeel en strooi dit over de gratin.
9. Bak 20 tot 25 minuten in de oven tot de bovenkant knapperig en goudbruin is.
10. Laat even rusten en serveer als bijgerecht bij vlees of vis.

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