



Bloemkool met kaassaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool (ongeveer 600g)
1 ui
30 gram boter
40 gram bloem
6 deciliter melk
80 gram gemalen kaas
1 eierdooier
1 deciliter room
peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Reinig de bloemkool en kook de bloemetjes beetgaar in gezouten water. Koel af en vorm, met behulp van een pollepel, vier of acht gelijke halve bollen. Schik de bloemkoolbollen in een ovenschotel en bewaar op een koele plaats.
- 2.** Reinig ondertussen de ui, snij deze in fijne reepjes en stoof glazig in boter. Bestrooi met bloem en droog op een zacht vuur. Voeg de melk toe, kruid met witte peper, zout en muskaatnoot. Breng aan de kook, kook enkele minuten tot een mooi gebonden saus. Duw de saus door een zeef. Roer de helft van de geraspte kaas, de eidooier en de room onder de saus.
- 3.** Lepel de saus over de bloemkoolbollen, bestrooi met de rest van de geraspte kaas. Plaats in de oven tot de bovenkant goudbruin kleurt en serveer. Smakelijk!