



## Bloemkoolgratin met kaas

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE          |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| <b>20'</b>    | <b>35'</b> | <b>4</b> | <b>Ovenschotel</b> |

### Ingrediënten

- 1 grote bloemkool (ongeveer 1 kg)
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 500 ml volle melk
- 150 g geraspte belegen kaas
- 50 g geraspte parmezaan
- 1 snufje nootmuskaat
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1 eetlepel paneermeel

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden).
2. Verdeel de bloemkool in gelijkmatige roosjes en kook ze 8 minuten beetgaar in ruim gezouten water. Giet af en laat goed uitlekken.
3. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen terwijl je blijft roeren, tot je een lichte roux bekomt.
4. Neem de pan van het vuur en giet er geleidelijk de melk bij terwijl je voortdurend klopt met een garde. Zet de pan terug op middelhoog vuur en laat de saus 5 minuten zachtjes indikken, al roerend.
5. Neem de pan van het vuur en roer de belegen kaas erdoor tot ze volledig gesmolten is. Kruid met nootmuskaat, zout en peper.
6. Vet een ovenschotel lichtjes in met boter. Schik de bloemkoolroosjes erin en giet de kaassaus gelijkmatig erover.
7. Bestrooi met de parmezaan en het paneermeel. Bak 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en krokant is. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.

### Tip

Laat de bloemkoolroosjes na het koken heel goed uitlekken, anders wordt de saus waterig. Dep ze eventueel droog met keukenpapier.

### Lekker met

Een frisse groene salade of een snede knapperig brood.

### Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chardonnay of een Pinot Gris past goed bij de romige kaassaus.