



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)