Broccoligratin met kaassaus

Beetgare broccoliroosjes onder een romige kaassaus, tot goudbruin gegratineerd in de oven. Een eenvoudig maar geliefd bijgerecht dat ook bij kinderen in de smaak valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	**25'**	**4**	**Bijgerecht**

Ingrediënten

- 800 gr broccoli
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 500 ml volle melk
- 150 gr geraspte belegen kaas
- 1 el mosterd
- peper en zout
- geraspte nootmuskaat
- 2 el paneermeel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en vet een ovenschotel licht in met boter.

2. Verdeel de broccoli in gelijkmatige roosjes en kook ze 5 minuten beetgaar in ruim gezouten water.

3. Giet de broccoli af, spoel onmiddellijk koud onder stromend water en laat goed uitlekken zodat de saus niet verwatert.

4. Smelt de boter op middelhoog vuur in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat dit roux 1 minuut garen terwijl je blijft roeren.

5. Neem de pan even van het vuur en voeg de melk scheutje per scheutje toe, telkens goed kloppend met een garde tot je een gladde, gebonden bechamelsaus bekomt. Zet terug op het vuur en laat 2 minuten zachtjes doorkoken.

6. Haal de pan van het vuur en roer twee derde van de geraspte kaas en de mosterd door de saus. Kruid royaal met peper, zout en geraspte nootmuskaat.

7. Schik de broccoliroosjes in de ingevette ovenschotel en giet de kaassaus er gelijkmatig over.

8. Meng de resterende kaas met het paneermeel en strooi dit mengsel gelijkmatig over de gratin.

9. Bak 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant knapperig en goudbruin is.

10. Laat 5 minuten rusten voor je serveert.

Tip

Laat de broccoli na het koken heel goed uitlekken, bij voorkeur op een schone keukenhanddoek. Te veel vocht maakt de kaassaus dun en waterig. Gebruik een belegen of extra belegen kaas voor een volle smaak.

Lekker met

Lekker bij geroosterd kippenvlees, een varkensgebraad of gebakken visfilet.

Dranktip

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