

Bloemkool met kaassaus uit de oven



Gerechten: Bijgerecht
Categorieën: Groente, oven
Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bloemkool

Voor de kaassaus:

30 gram boter

25 gram bloem

0,5 liter volle melk

zout, peper, nootmuskaat

70 gram geraspte pittige kaas

Wat extra boter om in te vetten

Bereiding

Bloemkool opzetten in kokend licht gezouten water en 5 minuutjes zachtjes laten koken.

Uit het kookwater halen.

Wanneer je de bloemkool al van te voren wilt koken zodat die klaar staat om later verder te verwerken koel deze dan af onder koud stromend water zodat het garingsproces niet door gaat. Dat hoeft natuurlijk niet als je de bloemkool direct verder afwerkt.

Kaassaus:

30 gram boter smelten, bloem erdoor roeren en even op een zacht vuurtje laten drogen.

Koude melk in beetje toevoegen terwijl je goed roert met de garde.

De saus een minuutje zachtjes laten koken terwijl je goed roert.

Van het vuur weg zout, peper, nootmuskaat en 50 gram geraspte kaas door de saus roeren.

Oven verwarmen op 180 graden.

Schik de bloemkool in een licht geboterde ovenschaal en bedek met de kaassaus. Strooi de rest van de saus er over heen.

Plaats in de oven voor 15 tot 20 minuten tot een mooie gratinlaag is gevormd.

Foto's

Bloemkool
met
kaassaus
uit de oven



LVID: [HTTPS://APPETIT.NL/GERECHTEN/2014/08/14/BLOEMKOO...](https://appetit.nl/gerechten/2014/08/14/bloemkool-met-kaassaus-uit-de-oven/)



LVID: [HTTPS://APPETIT.NL/GERECHTEN/2014/08/14/BLOEMKOO...](https://appetit.nl/gerechten/2014/08/14/bloemkool-met-kaassaus-uit-de-oven/)