



# Gegratineerde bloemkool



Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten:ca 35

Ingredienten:

1 middelgrote bloemkool

Zout en peper

2 el vloeibare boter

1 gesnipperde ui

1 tl kerrie

2 el bloem

300 ml melk

50 gr geraspte kaas

---

Bereidingswijze:

Breng in een grote pan water met zout aan de kook en blancheer hier de bloemkool ongeveer 1 min, giet de bloemkool af in een vergiet en spoel af met koud water. Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de roosjes in een ingevette oven schaal en

bestrooi met wat zout en peper. Verwarm in een pan een eetl boter en fruit de ui en de kerrie hierin, voeg de bloem toe, roer goed door. Giet dan beetje bij beetje de melk erbij, maar blijf wel roeren tot de saus kookt. Laat de saus ongeveer 1 min. zachtjes koken en zet dan het gas uit, roer de kaas erdoor en doe deze saus over de bloemkool. Zet de bloemkool 20 min in de oven tot er een mooi bruin korstje op zit.

---

Dit recept is keer bekeken.