

# Bloemkool met ham, kaassaus en worst

4 personen

35 min

## Ingrediënten

- 1 bloemkool, in roosjes
- 2 gekookte hamschijven
- 50 g boter
- 60 g bloem
- 500 ml melk
- 150 g geraspte Emmentaler (of Parmazaan)
- muskaatnoot, peper + zout
- 4 braadworsten
- hoeveboter
- boter om te bakken
- 1 sjalotje, gesnipperd

## Bereiden

1. Kook de bloemkoolroosjes beetgaar in gezouten water. (+/- 8 min)
2. Giet af en bewaar de helft van het kookwater.
3. Smelt de hoeveboter een pan en voeg daarna de bloem toe.
4. Goed mengen.
5. Laat deze roux even uitzweten in de pan.
6. Voeg al roerend 300 ml van het kookwater toe en daarna de melk.
7. Laat de saus al roerend opnieuw dikker worden.
8. Zet het vuur heel laag en roer de kaas door de saus.
9. Breng de kaassaus op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
10. Snij de hamschijven in kleine stukjes van 3 à 4 mm.
11. Meng de hamstukjes in de kaassaus
12. Leg nu de bloemkoolroosjes in de saus en meng voorzichtig.
13. Bak de worsten langs beide kanten in wat boter.
14. Voeg de sjalot toe en zet het vuur zachter.
15. Haal na 10 minuten de worsten uit de pan
16. Blus het aanbaksel in de pan met wat water en laat indikken tot sausdikte
17. Voeg wat extra klontjes boter toe en zeef de saus.

Serveer de bloemkool met de worsten.

Lekker met puree of gekookte aardappelen