

Bloemkool met kaas in de oven

4 personen

Tussen 30 en 60 minuten

Ingrediënten

- 125 gr gemalen kaas
- 75 gr bloem
- 1 bloemkool
- 75 gr boter
- $\frac{3}{4}$ l melk
- $\frac{1}{4}$ kookvocht van de bloemkool
- een halve citroen
- nootmuskaat

Bereiding

1. Snij de bloemkool in "bloemen".
2. Kook gaar in gezouten water. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
3. Giet de bloemkool af. Hou het kookvocht opzij.
4. Laat de bloemkool uitlekken en dep droog met keukenpapier.
5. Maak een roux: smelt de boter en voeg de bloem toe.
6. Roer droog tot het naar koekjes ruikt.
7. Zet de pan van het vuur en voeg een deel van de melk toe.
8. Roer goed door tot de klonters weg zijn.
9. Voeg de rest van de melk toe en plaats terug op het vuur.
10. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
11. Voeg kookvocht toe en laat dikken.
12. Voeg wat citroensap toe.
13. Doe de bloemkool in een ovenschotel en giet de saus op de bloemkool.
14. Werk af met de kaas.
15. Stop 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden en laat gratineren.