

Bloemkool met kaassaus en worst

4 personen
35 min

Ingrediënten

- 1 bloemkool, in roosjes
- 50 g boter
- 60 g bloem
- 500 ml melk
- 150 g geraspte emmentaler
- nootmuskaat
- 4 braadworsten
- boter, om te bakken
- 1 sjalotje, gesnipperd

Bereiden

1. Kook de bloemkoolroosjes beetgaar in gezouten water.
2. Giet af en bewaar de helft van het kookwater.
3. Smelt de boter en de bloem in een pan.
4. Laat deze roux even uitzweten in de pan.
5. Voeg al roerend 300 ml van het kookwater toe en daarna de melk.
6. Laat de saus al roerend opnieuw dikker worden.
7. Zet het vuur heel laag en roer de kaas door de saus.
8. Breng de kaassaus op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
9. Leg de bloemkoolroosjes in de saus.
10. Bak de worsten langs beide kanten in wat boter.
11. Voeg de sjalot toe en zet het vuur zachter.
12. Haal na 10 minuten de worsten uit de pan
13. Blus het aanbaksel in de pan met wat water en laat indikken tot sausdikte
14. Voeg wat extra klontjes boter toe en zeef de saus.

Serveer de bloemkool met de worsten.
Lekker met puree of gekookte aardappelen