

Gegratineerde bloemkool met tomaat en mozzarella

▣ Ingrediënten: 4 personen

- 1 grote bloemkool, in grote rozen
- 2 bollen mozzarella, uitgelekt en in plakken
- 3 rijpe tomaten, in plakken
- 2 eetlepels verse oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- 50 gram Parmezaanse kaas, versgeraspt
- Peper + Zout

▣ Bereiding:

1. Neem een lage ovenschaal, ingevet.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Kook de bloemkool in een pan met een flinke laag kokend water met wat zout in 8-10 min. beetgaar.
4. Laat ze in een vergiet uitlekken.
5. Leg de stukken bloemkool in de ovenschaal en leg de plakken mozzarella erop.
6. Leg hierop de plakken tomaat en strooi er wat versgemalen zwarte peper over.
7. Strooi de oregano erover en tenslotte de Parmezaanse kaas.
8. Schuif de schaal in de oven en verwarm de bloemkoolschotel 20-25 min. tot de mozzarella is gesmolten en de Parmezaanse kaas licht kleurt.