



Bijgerechten

Bloemkool uit de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 bloemkool
nootmuskaat
2 pakken kaassaus
5 deciliters water
1 eetlepel dille (fijngesneden)
75 gram boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verdeel de bloemkool in roosjes en kook die 10 minuten in zoutwater. Goed uit laten lekken. Meng intussen de droge sausmix onder 5 dl koud water. Al roerend aan de kook brengen en enkele minuten laten pruttelen. Breng de saus verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Boter een ovenschotel in. Meng de saus onder de bloemkoolroosjes en doe ze in de schotel. Bestrooien met kleine blokjes boter en 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen. Voor het opdienen bestrooien met dille.

Keukenbenodigdheden

Oven

