



Bloemkool mac and cheese

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 600 g bloemkool
- 🍷 2 el milde olijfolie
- 🍷 1 middelgrote ui
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 50 g gerookte spekreepjes
- 🍷 100 g Goudse belegen kaas 48+
- 🍷 15 g ongezoeten roomboter
- 🍷 60 ml verse slagroom
- 🍷 60 g zuivelspread
- 🍷 ¼ tl gemalen nootmuskaat

MATERIAAL: ovenschaal (15 x 20 cm, ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd de bloemkool in kleine roosjes van ca. 1½ cm en meng met de helft van de olie, peper en eventueel zout in de ovenschaal.
3. Bak ca. 15 minuten in de oven goudbruin.
4. Schep halverwege om.
5. Snipper ondertussen de ui fijn en snijd de knoflook fijn.
6. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de ui, knoflook en spekjes 8 minuten op middelhoog vuur.
7. Rasp de kaas.
8. Doe de boter met de slagroom, ⅔ van de geraspte kaas, zuivelspread en nootmuskaat in een steelpan.
9. Verwarm ca. 5 minuten al roerend op middelhoog vuur tot de kaas gesmolten is.
10. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Haal de bloemkool uit de oven en zet de oven op 200°C.
12. Meng de ui, spekjes en saus met de bloemkool in de ovenschaal en bestrooi met de rest van de kaas.
13. Bak in ca. 20 minuten in de oven goudbruin.

BRON: ah.nl

