



Bloemkool-gratin met champignons en salie

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 + 5 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 125 ml verse slagroom
- 🍷 65 ml water
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 4 g verse salie
- 🍷 ¼ tl gemalen nootmuskaat
- 🍷 125 g champignons
- 🍷 ½ bloemkool
- 🍷 80 g extra belegen kaas 48+
- 🍷 15 g ongezouten roomboter
- 🍷 ½ el arrowrootpoeder

MATERIAAL: ovenschaal (15 x 20 cm), keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Doe de slagroom met het water, de knoflook, salieblaadjes en nootmuskaat in een pan en breng aan de kook.
3. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Draai het vuur uit en laat 10 minuten trekken.
5. Snijd ondertussen de champignons in kwarten.
6. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de champignons 5-8 minuten op hoog vuur.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en rasp de kaas grof.
9. Vet de ovenschaal in met de helft van de boter.
10. Verdeel de champignons en bloemkoolroosjes over de ovenschaal.
11. Verwijder de salie en de knoflook uit de room, deze gebruik je niet meer.
12. Breng het roommengsel aan de kook en roer de helft van de kaas en de arrowrootpoeder erdoor.
13. Kook 10 minuten op middelhoog vuur tot de saus dikker is geworden.
14. Schenk het mengsel over de groenten en bak ca. 30 minuten in de oven.
15. Haal de gratin uit de oven en verhoog de temperatuur naar 200°C.
16. Bestrooi met de rest van de kaas en bak nog ca. 10 minuten.
17. Smelt ondertussen de rest van de boter in een steelpan en bak de rest van de salieblaadjes 3-5 minuten tot knapperig.
18. Schep op een bordje met keukenpapier.
19. Haal de bloemkoolshotel uit de oven en bestrooi met de knapperige salieblaadjes.
20. Laat 5 minuten staan voor het serveren.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

