

Bloemkoolovenshotel met spek en kaas

Hoofdgerecht voor 4 personen



Ingrediënten:

- ruime kilo kruimige aardappelen geschild en in stukken gesneden
- 1 bloemkool in roosjes gesneden
- 150 gram (vegetarische) spekjes
- 1 ui fijn gesneden
- handje bieslook fijngehakt
- snuf vers gemalen zwarte peper en zout
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 2 theelepels mosterd
- 300 milliliter melk
- ¼ - ½ groente bouillon blokje
- 2 eetlepels bloem
- 30 g (room)boter
- 100 gram (vegan) cheddar geraspt

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Kook de aardappelen en de bloemkool gaar. (niet bij elkaar koken) Giet beide vervolgens af. Bak ondertussen de ontbijtspek goudbruin en krokant. Stamp de aardappelen met 100 ml melk, mosterd, peper, zout, knoflookpoeder, en kerriepoeder tot een smeùige puree. Spatel de bieslook erdoorheen. Bak in wat boter de uit tot hij mooi glazig is. Voeg de rest van de boter en de bloem toe. Roer door elkaar en blijf steeds goed losroeren van de bodem. De boter mag niet kleuren, maar de bloem moet wel garen. Voeg constant goed losroerend ongeveer 200 ml melk toe. Doe dit beetje bij beetje en breng de saus tussendoor steeds al roerend aan de kook. Voeg iets meer melk toe wanneer de saus te dik is, laat inkoken wanneer deze juist te dun is. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de aardappelpuree in de ovenschaal. Leg hierop de roosjes bloemkool. Bestrooi met de krokant gebakken spek, giet de bechamelsaus erover en bestrooi met de cheddar. Bak in 15-20 minuten goudbruin.

Geïnspireerd door: <https://familieoverdekook.nl/bloemkool-ovenshotel-met-spek-en-kaas/>