

Veldvers Recept

OVENSCHOTEL VAN BLOEMKOOL MET GEHAKT EN KAASSAUS

Onze bloemkolen zijn ons stokpaardje! We kweken ze zelf op vanaf het zaadje en ze zijn bijna heel het jaar rond te verkrijgen. Samen met een smeuïge puree, gebakken gehakt en lekkere kaassaus wordt elke lunch of diner een feestje voor groot en klein! Voorzie maar een flinke portie, want de kans is groot dat je gasten om een extra bordje komen vragen.

Ovenschotel

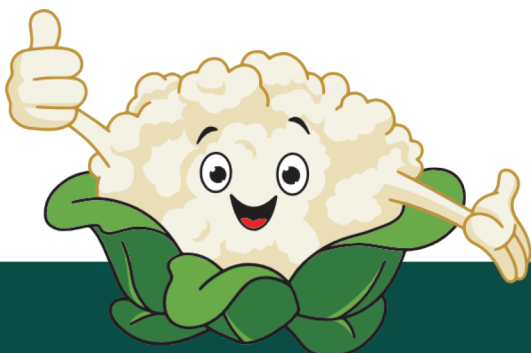
- Breng twee potten water aan de kook met telkens een snuif zout erin.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar in de eerste pot. (Reken op een kleine 20 minuten.)
- Maak de bloemkool schoon. Snij het groene loof eraf en verdeel in roosjes. Doe de roosjes bloemkool in de tweede pot kokend water. Let erop dat de bloemkool beetgaar gekookt wordt. (Controleer het resultaat al eens na 6 à 7 minuten.) Giet de beetgare bloemkool af en laat er koud water over stromen. Zo stop je de garing.
- Giet ook de gare aardappelen af en plet ze met de stamper tot puree. Voeg een flinke klont boter toe aan de puree, samen met wat melk, een ei, wat (vers geraspte) nootmuskaat en een snuifje zout. Peper is overbodig. Meng alles tot je een smeuïge puree krijgt.
- Zet een braadpan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in. Doe het gehakt in de braadpan en plet het kort met een vork. Het gehakt mag niet te korrelig zijn. Laat het vlees goudbruin kleuren. Voeg tijdens het bakken een snuifje Provençaalse kruiden toe, wat peper en een klein snuifje zout zoals je zelf wenst.

Ingrediënten (4 pers)

1 grote bloemkool van Gebroeders Vercammen
800 g gemengd gehakt
boter
gedroogde Provençaalse kruiden
peper, zout en nootmuskaat
1 dl melk
1 ei
1 kg aardappelen (loskokend)

Voor de kaassaus:

5dl halfvolle melk
200g gemalen kaas
25g boter
nootmuskaat
peper
zout
30g bloem



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje

Veldvers Recept

- Neem een ruime ovenschaal en schep er een dikke laag aardappelpuree in. Giet daarover het gebakken gehakt. Werk de schotel af met de roosjes bloemkool. Verdeel ze gelijkmatig over de schotel en schik ze met zorg met de steeltjes naar onder.

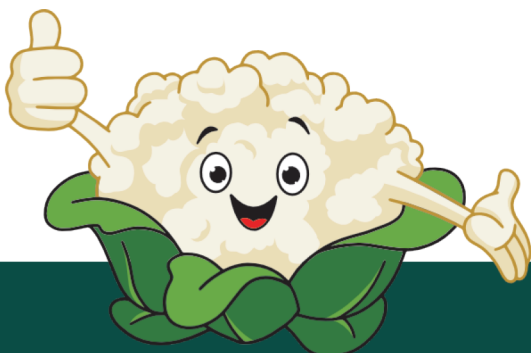
Kaassaus

- De basis van de kaassaus is een klassieke roux. Smelt de klont boter in een hete kookpot en voeg er vervolgens de bloem aan toe. Laat het bloemmengsel al roerend “opdrogen”, maar let erop dat de roux niet aanbakt en bruin kleurt. Zodra je een zoete biscuitgeur ruikt, schenk je de melk in de pot. Blijf doorroeren met een garde tot de saus bindt. Neem daar even de tijd voor! Wanneer je lang genoeg geroerd hebt, krijg je een gladde bechamelsaus. Vermijd een te dikke saus. Om de saus terug te verdunnen, voeg je wat extra melk toe.
- Haal de pot van het vuur en meng $\frac{2}{3}$ van de gemalen kaas in de saus. Hou de rest opzij voor de afwerking.
- Kruid de saus naar smaak met peper, wat zout en vers geraspte muskaatnoot.

Afwerking

- Schakel de grill van je oven in.
- Neem de schotel met puree, gehakt en bloemkool er bij. Giet de verse kaassaus over de schotel, tot alle roosjes onder een laagje saus zitten.
- Strooi de rest van de gemalen kaas gelijkmatig over het gerecht.
- Schuif de schotel onder de hete grill en gratineer tot er zich een goudbruine korst vormt.

Serveren maar!



***Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?***

Loesje