

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Kaasschnitzel
1 kleine bloemkool
150 g geraspte kaas
3 el bloem
2 el panko
2 el boter
300 ml melk
Een snufje nootmuskaat
Enkele blaadjes salie
Peper en zout



2 PORTIES



55 MIN



GEMAKKELIJK

Probeer ons nieuwe gegratineerde bloemkool recept met onze Garden Gourmet Kaas-Schnitzel I Garden Gourmet

BEREIDING

1. Kook de bloemkool beetgaar

Snijd de bloemkool in roosjes en kook beetgaar in water

2. Maak de kaassaus

Maak de kaassaus door de boter te smelten in een pan. Strooi vervolgens de bloem bij de boter en roer glad met een garde. Giet er al roerend de melk bij en laat de saus indikken.

3. Voeg de kaas toe en kruid de saus

Voeg de helft van de kaas toe bij de saus en roer tot de kaas volledig is gesmolten. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

4. Zet de bloemkoolroosjes met kaassaus in de oven

Verwarm de oven op 200 graden. Neem een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Leg de bloemkoolroosjes in de ovenschaal, giet er de kaassaus over, bestrooi met de rest van de kaas en de panko.

5. Wacht 20 minuten

Bak de bloemkool gedurende 20 minuten in de oven of tot de bloemkool mooi goudbruin ziet.

6. Bak de kaasschnitzel

Verhit intussen wat olie in een pan en bak de kaasschnitzel volgens de instructies op de verpakking.

7. Verdeel de gegratineerde bloemkool en kaasschnitzels en werk af!

Verdeel de gegratineerde bloemkool en kaasschnitzels over de borden. Werk af met enkele blaadjes salie en serveer onmiddellijk

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)