

ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 Bloemkool
- zout
- 40 gram boter
- 2 eetlepels broodkruim
- 1 hardgekookt ei
- peterselie

Bereiding.

Veel mensen zweren bij Poolse Bloemkool omdat ze vinden dat op deze manier bereidt een bloemkool het beste wordt toe bereid.

Eerst de bloemkool schoonmaken en water opzetten en aan de kook laten komen. In het water als het kookt een snufje zout doen en dan daarin de bloemkool hooguit, maar dan ook hooguit, 15 minuten koken. Goed uit laten lekken en daarna op een warme schotel zetten. De boter heet laten worden en daarin het broodkruim met het gehakte ei licht fruiten. Over de bloemkool strooien en daar nog wat gehakte peterselie overheen strooien.

Tips :

- Bij het fruiten een teentje knoflook meebakken is super heerlijk.
- En de peterselie mengen met bieslook maakt het helemaal af.