



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 bloemkool
- 50 gr. Boter
- 4 eetlepels bloem
- 4 eieren
- 3 dl melk
- 150 gr. Kaas
- peper
- zout
- nootmuskaat

Bereiden

Bloemkool 10-15 minuten koken, uitlekken en pureren. Oven voorverwarmen 200 225 C. Roux maken; boter smelten, bloem erbij, langzaam de melk erbij roeren en 2 min. door laten pruttelen. Eieren splitsen. Eiwitten met zout stijfkloppen. Roux + peper + nootmuskaat + eierdooiers + bloemkoolpuree + kaas in een ovenschaal mengen. Stijf eiwit er luchtig doorheen spatelen. Onder het midden in de oven plaatsen en 20 25 minuten verwarmen. Lekker met gebakken aardappelen en een goed stuk vlees.