



Ingrediënten:

- 100 milliliter kookvocht van de bloemkool
- 100 milliliter volle melk
- 50 gram geraspte oude kaas
- 25 gram roomboter
- 25 gram bloem
- 1 eetlepel fijngehakte verse peterselie
- snuf nootmuskaat

Bereiden

Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur. Roer de bloem erdoor tot een glad mengsel ontstaat. Laat dit mengsel al roerend een paar minuten garen. Meng de melk met het kookvocht van de bloemkool. Voeg dit beetje bij beetje toe aan de roux, terwijl je blijft roeren met een garde om klontjes te voorkomen. Blijf rustig roeren tot de saus mooi glad en gebonden is. Roer de geraspte oude kaas door de saus en voeg naar smaak een snufje nootmuskaat toe. Meng als laatste de peterselie erdoor. Serveer warm over de bloemkool.

Pim:

"Bloemkool zoals je vroeger at – met aardappels, een stukje vlees en een zelfgemaakte kaassaus – voor velen de favoriet. En deze saus doet precies wat hij moet doen, want hij is romig, hartig en met de lekkere smaak van oude kaas. Een ouderwetse klassieker die je bloemkool nét dat beetje extra geeft."