

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 bloemkool
- zout
- 75 gram gesneden sjalotjes
- 2 tenen gesnipperde knoflook
- 4 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem
- 1/4 liter melk
- geraspte nootmuskaat
- paar druppels citroensap
- 500 gram spinazie
- peper
- 150 gram geraspte belegen kaas
- broodkruim of paneermeel

Bereiding

Maak de bloemkool schoon, verdeel hem in roosjes en kook die in heet water met zout in ca. 8 minuten gaar. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en spoel ze kort af onder koud water, om na garen te voorkomen. Zet het kookvocht in de pan even apart, dit heb je later weer nodig. Pel de sjalotjes en de knoflook en bak de sjalotjes glazig in de 2 eetlepels boter. Voeg aan het eind de knoflook toe en bak deze even kort mee (30 seconden). Bestrooi daarna de sjalotjes en de knoflook met bloem en bruin deze even heel kort mee in de pan. Giet het kookvocht bij de sjalotten en laat een paar minuten zachtjes meekoken. Voeg al roerende de melk toe. Laat deze saus op een laag vuur indikken en roer af en toe goed door. Breng de saus op smaak met zout, nootmuskaat en citroensap. Verwarm de oven voor op 200 graden (hete lucht 180 graden). Was de spinazie (of gebruik Bonduelle spinazie). Doe deze met het aanhangende vocht in een pan. Laat op middelhoog vuur met een deksel op de pan goed slinken. Voeg 2 eetlepels boter toe en breng op smaak met peper - zout en nootmuskaat.

Vet een ovenschaal in met een beetje boter en doe de bloemkool en de spinazie in laagjes hierin. Roer op het laatst de kaas door de saus en giet deze over de bloemkool schotel. Bestrooi met broodkruim en gratineer 30 minuten in de oven.