

Bereiding Gegratineerde mini bloemkool

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Verwijder de bladeren van de bloemkool en snij eventueel een stuk uit de kern.
3. Verwijder het klokhuis uit de appel en snij de appel met schil in blokjes.
4. Hak de blaadjes van de bladpeterselie fijn.
5. Breng water aan de kook en kook hierin de bloemkooltjes 8-10 minuten.
6. Giet de bloemkool af en laat uitlekken.
7. Leg de bloemkooltjes in een ovenschaal, schep de saus erover en bestrooi met de kaas en amandelschaafsel. Laat ca. 10 minuten gratineren in een voorverwarmde oven.
8. Voeg de laatste 2 minuten de helft van de appel toe.
9. Bestrooi voor serveren met de andere helft van de blokjes appel en de bladpeterselie.

Eet smakelijk!