



Gegratineerde macaroni met bloemkool



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool
olijfolie
peper en zout
400 gram macaroni
2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
7 1/2 deciliter melk
nootmuskaat
1 eetlepel mosterd
100 gram geraspte kaas
2 lente-uitjes (fijngesneden)
3 takjes bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool in kleine stukjes. Verhit olijfolie in een grote braadpan en bak hierin de bloemkool goudbruin. Kruid met peper en zout.
- 2.** Kook de macaroni zoals staat aangegeven op de verpakking en giet af.
- 3.** Meng met de bloemkool en stort in een vuurvaste schotel.
- 4.** Smelt de boter in een kookpot en voeg de bloem toe. Roer goed. Laat 1 minuut garen. Giet er dan beetje bij beetje de melk bij en blijf goed kloppen tot je een mooie gladde saus hebt. Laat 1 minuut pruttelend koken. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en mosterd. Giet over de pasta met bloemkool.
- 5.** Bestrooi met de geraspte kaas. Zet onder de hete grill totdat je een mooi, bruin korstje hebt.
- 6.** Werk af met de lente-uitjes en de bladpeterselie.