

Recept!

Bloemkool met penne en spekjes overgoten met kaassaus

Ingrediënten

1 bloemkool
300 gram penne
35 gram boter
40 gram bloem
400 mililiter melk
150 gram belegen kaas
200 gram spekjes
Zout en peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Haal de bladeren van de bloemkool breek in roosjes. Snij de grote roosjes in kleinere stukjes. Doe de bloemkool in een pan en zet voor de helft onder water. Breng aan de kook en kook in ongeveer tien minuten gaar.

Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking,

Bak de spekjes uit in een koekenpan. Rasp de kaas.

Smelt de boter in een kookpan en voeg de bloem toe. Roer goed met een garde. Je hebt nu een roux. Laat de roux langzaam garen, maar zorg dat het niet verbrand. Het garen is belangrijk zodat je saus niet teveel naar bloem smaakt. Voeg beetje bij beetje melk toe en roer ondertussen elke keer tot je een egaal mengsel hebt. Als alles goed is opgelost kun je de kaas toevoegen. Laat deze smelten in de saus en breng op smaak met zout en peper.

Vet een ovenschaal in en voeg de penne en bloemkool toe. Hussel goed door elkaar. Verdeel de spekjes met het vet over het mengsel en overgiet met de saus.

Zet nog voor 15 minuten in de oven en.....

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.lekkertafelen.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel