



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

KOKEN: PRAKTIJK

/20pnt

## Bloemkool met bechamel of mornay saus

INGREDIENTEN – voor 4 personen

Bechamel is een roux met melk. Voeg je er geraspte kaas aan toe, dan heb je een mornay saus.

### Ingredienten

#### Bloem kool

- |             |   |
|-------------|---|
| 1 Bloemkool | 1. Snij de bloemkool in kleine roosjes  |
|             | 2. Doe de bloemkool in een kom en zet ze net onder water. Breng het water aan de kook en voeg een snuifje zout toe. Kook de bloemkool beetgaar (5min) |
|             | 3. Giet de bloemkool af en verdeel over een ovenschotel   |

#### Bechamelsaus

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 80 gr boter         | 1. Maak een bechamelsaus met 80 gr boter, 80 gr bloem en 1 liter melk                      |
| 80 gr bloem         | 2. Kruid met voldoende peper, zout en nootmuskaat  |
| 1l melk             |  |
| 1 eierdooier        |  |
| 150 gr gemalen kaas | 3. Roer 150 gr gemalen kaas onder saus   |
|                     | 4. Giet over de bloemkool en werk af met extra gemalen kaas en zet 30 – 35 min in de oven. |

*Voor een extra glanzende saus kan je er een eierdooier doorroeren.*