



Naam:

Klas: Datum:

KOKEN: PRAKTIJK

/20pnt

Bloemkool op zijn geheel in de oven

INGREDIENTEN – voor 4 personen

- | | |
|-------------------|---|
| 1 bloemkool | 1. Verwijder de bladeren van de bloemkool en kuis de bloemkool op. Spoel ze grondig onder de kraan |
| | 2. Zet de bloemkool in een ruime kookpot en voeg water toe tot de bloemkool onder staat. |
| Zout | 3. Breng aan de kook en voeg zout toe |
| | 4. Kook de bloemkool ongeveer 10 minuten tot ze zachter is geworden. De bedoeling is dat de bloemkool niet helemaal gaar is, ze zal verder garen in de oven |
| 2 eetlepels boter | 5. Smelt de boter in een kommetje, warm ze op tot ze net begint de bruisen |
| 2 teentjes look | 6. Pel de look en pers in de warme boter, kruid met peper en zout |
| | 7. Plaats de bloemkool in een ovenschaal en strijk ze in met de gearomatiseerde boter. |
| | 8. Bedek met alufolie en plaats 20 minuten in de oven. |
| | 9. Controleer of de bloemkool gaar is |
| Parmezaanse kaas | 10. Rasp wat Parmezaanse kaas over de bloemkool en zet nog een paar minuten onder de grill. |
| Peterselie | 11. Snij wat peterselie fijn en strooi over de bloemkool. |