

# Bloemkool met saus



## Bijgerecht

Groente

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** 35 minuten

**Seizoen:** juni t/m november



## Ingrediënten

- 1 grote bloemkool
- 250 ml volle melk
- 25 gram bloem
- 25 gram boter
- zout en peper
- 1 bosje tijm
- 1 tl karwijzaad

## Bereidingswijze

1. Verwijder van de bloemkool de bladeren en zoveel mogelijk van de stronk. Leg de hele kool, met de stronk naar boven, 15 minuten in ruim koud water met een 1/2 eetlepel

zout, om eventueel ongedierte te verwijderen. Spoel de kool af onder koud stromend water.

2. Bloemkool in ongeveer 10 tot 15 minuten beetgaar koken in ruim water. De bloemkool mag niet te zacht worden. Voorzichtig afgieten. Tijmblaadjes van de steeltjes plukken.
3. Boter smelten in een kleine pan met dikke bodem. Bloem toevoegen en al roerende 2 minuten laten garen op een zacht vuur (beurre manié).
4. Melk verwarmen; niet laten koken (kan eventueel in de magnetron). Melk scheutje voor scheutje toevoegen aan de beurre manié en roeren totdat de saus glad is. Zout en karwijzaad toevoegen en al roerende 5 minuten laten doorkoken. Tijm door de saus roeren. Saus in een diep bord of schaal schenken. Bloemkool erin leggen. De bloemkool kun je aansnijden zoals een taart. Lekker met nieuwe aardappelen in de schil gekookt.

## Tenslotte

Hollandser kan het niet, bloemkool met een papje. De bloemkool bestaat uit nog ongedifferentieerde bloemknoppen dit in tegenstelling tot broccoli. Bloemkool is een ronde koolsoort, die bestaat uit groene stengels met witte bloemknoppen. Kies altijd mooie vaste, blanke bloemkolen. Let er ook op dat het blad er fris uitziet. Het is door zijn milde, toegankelijke smaak een van de meest populaire groenten in Nederland. De meest bekende is de witte bloemkool. Deze blijft zo mooi wit, omdat hij tijdens de groei is afgedekt met blad. Naast de witte bloemkool is er ook een groene en paarse variant. Een grote bloemkool is genoeg voor vier personen. Bloemkool is, verpakt in een open plastic zak, in de koelkast ongeveer een week houdbaar. Buiten de koelkast is bloemkool 2 dagen houdbaar. Voor **Bloemkool met ham-kaassaus** moet je ipv de tijm en karwijzaad in bovenstaand recept op het laatst bij de bechamelsaus 2 in blokjes gesneden plakjes achterham en 50 gram geraspte oude kaas toevoegen en bestrooien met wat nootmuskaat. Ook lekker is **Bloemkool met mosterdsaus** van te maken. Voeg dan ipv de tijm en karwijzaad 1,5 eetlepel Dyon mosterd toe, warm goed door en garneer de saus met 5 fijngesneden takjes peterselie en 2 eetlepels kappertjes. Natuurlijk kun je ook volstaan met alleen de bechamelsaus. Garneer de witte saus dan met een verkruimeld gekookt ei en peterselie. Bloemkool smaakt goed bij kalkoen, kip, lamsvlees, rundvlees, biefstuk of kotelet. Kleine bladeren en de geschilde stronk kunnen voor de soep worden gebruikt. Tot slot **Bloemkool met tomatensaus**. Bloemkool koken volgens bovenstaand recept. Smelt 10 gram boter in een pan en fruit hierin een gesnipperde ui. Voeg 500 gram in vieren gesneden tomaten, 1 takje lavas of maggiplant, een mespuntje oregano, 3 takjes bladelderie en 3 takjes peterselie toe. Smoor het geheel in 10 minuten gaar. Los 1 bouillontablet op in 2 dl heet water en roer dit door de saus. Laat dit 20 minuten op laag vuur, liefst met een vlamverdeler, sudderen. Wrijf het tomatenmengsel door een zeef. Vang het vocht op. Smelt 35 gram boter in een pan en roer er 35 gram bloem door. Schenk een deel van de tomatenbouillon erbij en blijf roeren tot er een gladde massa ontstaat. Herhaal dit tot alle bouillon is opgenomen door de roux. Laat de saus 3 minuten pruttelen. Breng de tomatensaus op smaak met zout, peper en suiker. Haal de saus van het vuur en roer er nog wat koffieroom door. De saus warm houden, maar beslist niet meer koken.