**Gegratineerde bloemkool met kaassaus**

een volledige bloemkool

boter

vloeiende bloem

room

[**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

**mosterd**

**nootmuskaat**

**peper en zout**

**gruyère of emmenthaler**

**De bloemkool.** Haal de groene en witte blaadjes van de bloemkool. Snijd onderaan de harde witte stam weg, maar let er wel op dat de kool heel blijft. Stoom de bloemkool bijna gaar in 10 tot 15 minuutjes, afhankelijk van de grootte, in de microgolfoven of in een gelijksoortig stoomapparaat.

**De kaassaus.** Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)en verdun die met een combinatie van volle room en [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) tot een gladde saus. Breng op smaak met één of meer eetlepels mosterd, nootmuskaat, peper en zout. Meng geraspte kaas met de saus. De kaas moet volledig gesmolten zijn.

Leg de bloemkool in een ovenschotel, overgiet met de saus en werk af met wat extra kaas bovenop. Zet de schotel 30 tot 40 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C of tot de kaassaus gegratineerd is. Vermits alle ingrediënten reeds vooraf gaar en afgewerkt zijn, kan je het gratineren wat versnellen door de oven een op grillstand te zetten na een minuutje of 20.