**Gegratineerde bloemkool met pestoroom**

bloemkool

**zure room**
**parmezaan**
**pesto**

Verwijder alle bladeren maar laat de bloemkool heel. Stoom ze bijna gaar in 15 minuten en laat een beetje afkoelen.

Maak ondertussen een dressing van zure room gemengd met **pesto**.

Kerf de kool in met een koksmes, zodat er tunnels ontstaan naar het midden. Niet overdrijven, want de gegaarde kool is delicaat en het is niet de bedoeling dat ze in stukken valt. Zet de bloemkool in een ovenschaal en smeer rondom in met de pestoroom. Bestrooi daarna rijkelijk met fijn geraspte parmezaan.

Breng de oven op 185°C. Zet de bloemkool 20 minuten of korter, tot ze mooi gegratineerd is in de oven.

Dit is een spectaculair bijgerecht dat in z’n geheel gepresenteerd wordt en waarbij de gasten aan tafel een stuk uit de kool op hun bord leggen. Ook geschikt als bijgerecht op de barbecuetafel.