**Stoemp van witte kool en broccoli**

witte kool

broccoli

uien

knoflook  
room

**olijfolie**

**paneermeel**

**parmezaan**

**olijfoliespray**

**peper en zout**

**foelie**

Snijd de witte kool in dunne slierten. Haal de roosjes van de broccoli. Snijd een paar uien in halvemaantjes. Halveer een paar gepelde knoflookteentjes. Stoom al deze ingrediënten samen gaar in 30 minuten op 110°C.

Schep ze daarna in een kookpot. Voeg een paar scheutjes culinaire room toe. Maak er een ‘stoemp’ van met een aardappelstamper. Er mogen nog grote brokken in de puree zitten. Breng op smaak met peper, zout en foelie.

Schep de stoemp in gratineerschoteltjes. Werk af met een laagje van paneermeel gemengd met fijn geraspte parmezaan. Bestuif met olijfoliespray. Zet de schoteltjes 25 minuten in een oven op 185°C. zet de laatste paar minuten de ovengrill aan.