**Bloemkoolnestjes in mascarponesaus**

bloemkool
gemengd gehakt
peper & zout
tijm
oregano
mascarpone
emmenthaler

Gruyère
witte wijn
tomatenpuree
piment d’Espelette
ganzenvet
aardappelen
tomaten
pancetta
gemengde sla

**De bloemkoolnestjes.** Snijd de roosjes van een bloemkool en zorg ervoor dat ze ongeveer even groot zijn. Stoom ze halfgaar in een viertal minuutjes. Meng ondertussen het gemengd gehakt van rund en varkensvlees en kruid met peper, zout, tijm en oregano.

Laat de roosjes afkoelen en omwikkel ze dan met een laagje gehakt. Zet ze 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Laat ze daarna nog een tiental minuutjes afgedekt rusten uit de oven.

**Maak de saus.** Smelt de mascarpone op laag vuur en meng met geraspte emmenthaler en gruyère. Voeg een flinke scheut droge witte wijn toe en een paar eetlepels tomatenpuree. Kruid bij met peper, zout en een snuifje piment d’Espelette.

Halveer de bloemkoolballetjes. Serveer ze op een spiegel van saus met in ganzenvet gebakken aardappelpartjes, gegrilde tomatenschijfjes, krokant gebakken pancetta en een fris gemengd slaatje.

Dit gerecht is een variant op de klassieke
[**vogelnestjes met tomatensaus**](https://www.creatief-koken.be/erfgoed/3504.htm).