



Thermomix Bloemkool - kaasschotel

Ingrediënten

- 200 gr kaas (type emmentaler)
- schepje of builtje groentebouillon
- 4-5 aardappelen
- 1 bloemkool
- 100 gr (spelt) bloem
- (spelt/soja/ amandel...) melk
- 80 gr boter
- peper
- zout
- nootmuskaat



Instructies

- Voeg 200 gr kaas toe in blokjes 10 sec/snelheid 10
- Haal uit, zet koud
- Voeg in de mengbeker 460 gr warm water toe en een schepje of builtje groentebouillon 10 min/varoma/snelheid 2
- Ondertussen schil de aardappelen, snij in blokjes en voeg toe aan varomamandje, snij de bloemkool in kleine roosjes, spoel ze en verdeel ze over de twee laagjes in de varomaschaal
- Als varoma bereikt is voeg zowel de aardappelen in de mengbeker als de varomaschaal met de bloemkool toe stel 25 min/varoma/snelheid 2
- Na de 25 min voeg de aardappelen en daarop de bloemkool toe aan de ovenschotel(s)
- Werk nu de kaassaus af door melk toe te voegen tot u 1 l vloeistof heeft (kijk hiervoor in de mengbeker er zijn maataanduidingen)
- Voeg vervolgens 100 gr (spelt) bloem, 80 gr boter, peper, zout , nootmuskaat toe en stel 10 min/90 graden/snelheid 4
- Voeg de helft van de gemalen kaas toe 50 sec/snelheid 3
- Overgiet de kaassaus over de ovenschotel(s) en werk af met de rest van de gemalen kaas