

== Bloemkool met duinchampignon, geitenkaas == en kruiden

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

1 bloemkool

1 bussel kervel

1 torenbloemkool

boter

6-tal duinchampignons

peper en zout

Queso Manchego

1 portie groene pistachenoten

1 portie pompoenpitten

== Zo maak je het ==

1. Vul een hete pan rijkelijk met boter.
2. Snijd de witte bloemkool in kwartjes die makkelijk te bakken zijn.
3. Vul de pan met gesmolten boter met de kwarten die je zonet sneed. Houd ze goed in het oog en draai wanneer de onderzijde goudbruin oogt.
4. Snijd intussen enkele champignons doormidden en kerf de stelen kruiselings in.
5. Vul een pot met water en breng het aan de kook. Terwijl het water kookt kan je de torenbloemkool alvast kuisen en in roosjes snijden.
6. Vergeet zeker niet om tussendoor de bloemkool die bakt te arroseren in boter.
7. Voeg de grote torenbloemkoolroosjes toe aan het kokend water. Laat 2 à 3 minuten koken vooraleer je ook de kleinere roosjes aan de pot toevoegt.
8. Haal de gebakken bloemkoolkwarten ondertussen uit de pan en leg ze op een vel keukenrol. Je kan de bloemkool op 55 graden in de oven zetten om hem warm te houden.
9. Bak nu de champignons die je hebt gesneden in de overgebleven boter van de witte bloemkool. Draai ze om wanneer ze goudbruin ogen en kruid lichtjes met peper en zout.
10. Haal de torenbloemkool uit het kokend water en laat afkoelen in een kom koud water. Haal ook de champignons uit de pan en zet ze bij de witte bloemkool in de oven.
11. Rooster de pompoenpitten in een pan en hak ondertussen enkele pistachenoten fijn. Doe een klein beetje zout over de pompoenpitten. Schud op en doe het vuur uit.
12. Dresseer je bord en brokkel tenslotte wat verse geitenkaas en kervel over het gerecht.

Tip

Bekijk de opname van TVL koken zelf een keertje.