

Ingrediënten voor 4 personen

800 g bloemkool - 150 g
champignons - 3 el kaas (oud
geraspt) - 1 el olijfolie - 1,5 tl
paprikapoeder - 400 g tartaartjes
- 2 dl tomaten (gezeefd) - 1,5
stuks uien

Tijd: 20-30 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bloemkoolgratin met tartaar

Hulpmiddelen

Ovenschaal - oven

Vorbereiding

Verdeel de bloemkool in roosjes en kook deze in weinig water en zout in ca. 10 minuten beetgaar. Pel en snipper de ui. Snijd de champignons in plakjes.

Bereidingswijze

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui zachtjes glazig. Bak de champignonplakjes mee. Voeg de tartaar toe met het paprikapoeder en bak het geheel al omscheppend rul. Roer de gezeefde tomaten erdoor en laat de saus ca. 5 minuten sudderen. Giet de bloemkool af en leg de roosjes in een lage ovenschaal. Schep de tartaarsaus erover en strooi de geraspte kaas erover. Schuif de schaal onder een hete grill en laat de kaas in ca. 4 minuten smelten.