

Ingrediënten voor 4 personen

1 bloemkool 2 eierdooiers 100 gr
Parmezaanse kaas 400 ml zure
room Paneermeel of broodkruim
Olijfolie Vers gemalen zwarte
peper Zeezout Beetje vers
gesnipperde bieslook

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Feestelijk en lekker: Bloemkool rösti

Dit is leuk, knapperige hartige bloemkool in röstivorm gepresenteerd. Het is weer eens iets anders qua presentatie en is veel lekkerder dan de saaie gekookte bloemkool met een vies papje.

Hulpmiddelen

Pan, koekenpan

Bereidingswijze

Bloemkool ontleden, harde stukken wegsnijden en in zout water gaar koken. Prakken tot een papje. 2 eieren scheiden en de dooiers mengen met de zure room, Parmezaan, klein beetje paneermeel en wat snippers bieslook. Proeven en op smaak brengen met peper en zout. Als de massa stevig is er ballen van draaien, op een plastic plank leggen en voorzichtig plat slaan zodat je een mooi rondje hebt. Olijfolie in een koekenpan doen en om en om knapperig bakken. Kooktip hetzelfde kun je ook doen met broccoli of feestelijker, half broccoli, half bloemkool.

Serveertips

Lekker als bijgerecht bij aardappels, vis, braadworst, gehaktballen, schnitzel, slavinken of bij je karbonades.

