



Kookweb.be

Bloemkool met rundergehakt.

Benodigdheden:

- 750 gram rundergehakt
- 1 fijngehakte ui
- 1 bouillonblokje
- 1 eetlepel worcestersaus
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 eetlepel bloem
- 1 bloemkool
- 1 béchamelsaus
- gemalen kaas

Bereiding:

Fruit het gehakt rul in een nootje boter. Voeg er de ui aan toe en laat bakken tot het vlees en de ui mooi goudbruin zijn. Doe er een verkruimeld bouillonblokje, 1 eetl. worcestersaus, 1 blikje tomatenpuree en 1 eetl. bloem losgeroerd in wat water bij. Roer dit goed om. Kruid naar smaak en laat nog 5 min zacht sudderen. Kook intussen de bloemkool gaar, en bereid een bechamelsaus. Schep het gehakt in een vuurvaste schotel, leg er de bloemkool op, overgiet met de béchamelsaus, en bestrooi met de gemalen kaas. Laat even gratineren

Recept rubriek: Vleesgerechten