Onze winkel Eext

**Mac and cheese met bloemkool**

**Ingrediënten:**

* 300 gram bloemkool
* 2 rode uien
* 2 teentjes knoflook
* 50 gram ongezouten amandelen
* 150 gram volkoren pasta (fusili, macaroni, penne)
* 2 eetlepels olie
* 2 eetlepels bloem
* 200 ml halfvolle melk
* 1 theelepel verse of gedroogde tijm
* zwarte peper
* ¼ theelepel nootmuskaat
* ½ bouillontablet met minder zout
* 60 gram belegen 30+ kaas

**Bereiding:**

1. Snijd de bloemkoolroosjes en de stronk in kleine stukjes.
2. Pel de uien en de knoflook en snijd ze fijn.
3. Hak de amandelen grof.
4. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Voeg 4 minuten voor het einde van de kooktijd de bloemkoolstukjes toe.
6. Giet de pasta en bloemkool af.
7. Warm de oven voor op 200 °C.
8. Verwarm de olie in de pan en fruit de uien en knoflook.
9. Voeg de bloem toe en bak dit een paar minuten mee.
10. Voeg de koude melk in delen toe en roer steeds goed om klontjes te voorkomen.
11. Voeg tijm, peper, nootmuskaat en het stuk bouillontablet toe en laat een paar minuten pruttelen.
12. Meng de bloemkool, pasta en de helft van de amandelen door de saus en verdeel het mengsel over een schaal.
13. Verdeel de geraspte kaas en de rest van de amandelen over de pasta en laat het gerecht in 20 minuten goudgeel kleuren in de oven.