



BLOEMKOOI

GEROOSTERD | GEGRATINEERD

Ingrediënten:

- 1 bloemkool
- 500 ml volle melk
- 25 gr boter
- 25 gr bloem
- 150 gr geraspte Gruyère kaas

Benodigheden:

- Shichirin
- Binchotan
- sauspan

Kamado set up:

- directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

BEREIDING

Snij een plak van ongeveer 3 cm dik van de bloemkool en kook het gedurende 2 minuten, daarna koel je het met ijswater.

Voor de kaassaus pak je een sauspan. Smelt de boter en voeg hier bloem aan toe. Laat dit al roerend gaar bakken. Vervolgens voeg je beetje bij beetje melk toe, zorg ervoor dat je alles goed roert zodat alle klontjes verdwijnen. Wanneer alle melk toegevoegd is, laat dan het mengsel even doorkoken en zet het daarna weg van het vuur. Hierna kun je de kaas toevoegen en volledig door de saus roeren.

Gril de geblancheerde bloemkool boven de hete Binchotan totdat hij begint te verkleuren en warm is.

Serveer met de kaassaus en verwarm als garnering eventueel nog even in een hete oven of op de grill.