



Bloemkool met Parmezaanse kaas

Sous-vide gegaarde bloemkool vol smaken van curry, rozemarijn met een heerlijke korst van Parmezaanse kaas.

Benodigdheden

- 200 gr Crème fraîche
- 200 gr Parmezaanse kaas
- 2 Bloemkolen
- Peper
- Olijfolie (om in te smeren)
- Zout
- Fijngehakte rozemarijn
- Curry madras naar smaak

Bereiding

1. Smeer de bloemkool in met olijfolie, curry madras en zout naar smaak.
2. Gaar de bloemkool 1,5 uur sous-vide op 85°C en koel direct terug in ijswater.
3. Meng de Parmezaanse kaas met de crème fraîche en gehakte rozemarijn.
4. Smeer voor service de bloemkool in met het kaasmengsel, zodat deze volledig bedekt is.
5. Gratineer in een ovenschaal of pan op circa 220°C, gedurende 8 minuten tot de bovenkant goudbruin is.