**Bloemkoolnuggets met kaas uit de oven**

Nodig:

400 gram bloemkoolrijst

2 eieren

100 gram geraspte belegen kaas

zout

peper

½ theelepel paprikapoeder

verse peterselie

2 handjes panko of paneermeel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden of 200 graden hetelucht. Meng de bloemkoolrijst met de eieren, zout, peper, paprikapoeder, kaas en peterselie. Voeg dan de paneermeel of panko toe en roer dit tot een plakkerig mengsel. Maak er koekjes van en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak dit in de oven voor ongeveer 25 minuten. Tussentijds 1 keer omdraaien. Serveer ze met ketchup.