

## Bloemkool met Epoisse en gebakken Preistukjes

Bloemkool is een fantastische groente die zich heel goed laat combineren met allerlei hartige smaken. En met zoet, zoals je misschien laatst al ervaren hebt met het recept voor bloemkoolparfait. Ijs op basis van bloemkool dus. Klinkt gek, maar is heerlijk. In mijn kookboek vind je ook een aantal mooie recepten met bloemkool: salade, bloemkooltruffelmayonaise, hartige muffins met bloemkool en een hartige bloemkoolpannacotta, die iedereen altijd heerlijk vindt. Bloemkool met kaas is een klassieker uit oma's keuken, maar met deze Epoisse, een erg lekker Frans kaasje, wordt het een smaakfeestje. Hier gecombineerd met lekkere gebakken preistukjes. Culinair genieten en heel makkelijk te maken. Een ideale combinatie.



### Ingrediënten

1 Bloemkool  
1 liter groentebouillon  
1 blad laurier  
1 tl tijm  
zout  
ca. 150 gr. Epoisse (in koelkast bewaren tot gebruik)  
4 preien  
1 ei  
Bloem  
Paneermeel  
Olie

Optioneel: mayonaise of mangochutney

### Recept

Verwarm de oven op 200°.

Verwijder de bladeren van de bloemkool en snijd eventueel een stukje van de stronk aan de onderkant af. Breng de groentebouillon met de laurier, tijm en een beetje zout aan de kook en kook de bloemkool 10 minuten. Giet voorzichtig af. Zet de bloemkool in zijn geheel in een ovenschaal. Snijd de Epoisse in reepjes en drapeer daar de bloemkool mee. Strooi er nog een beetje paneermeel over en zet ca. 15 minuten in de oven.

Snijd ondertussen het witte en lichtgroene deel van de preien in stukken van ca. 5 cm. Kook ze ca. 10 minuten. Giet af, rol de stukjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en ten slotte door de paneermeel. Bak ze in royaal olie op matig vuur aan alle kanten bruin.

### Tip

Bij het rollen van de preistukjes wil de kern nog wel eens uit de buitenste bladeren floepen. Duw die dan weer voorzichtig terug, of haal de kern er even uit, wentel even door het losgeklopte ei en duw dan weer in de buitenste bladeren.

### Serveren

Leg de bloemkool op een groot bord en schik daar de preistukjes omheen. Schep met een lepel het resterende kaas-vochtmengsel uit de schaal over de bloemkool. Zet de zoutpot op tafel voor wie dat op de preistukjes wil strooien. Die preistukjes kun je combineren met wat mayonaise, maar mangochutney erbij is ook erg lekker.

