

# Bloemkool soufflé

## Ingrediënten:

750gr bloemkolen (2kleine) in grote stukken  
2 eieren  
60gr parmezaan  
250gr oud brood of paneermeel  
25gr melk  
25gr boter  
bloem  
muskaatnoot  
Peper en zout

## Bereiding:

Doe de parmezaan in de mengkom.  
Stel in: 1 min / stand 10 en zet opzij.

Doe 2 stukken oud brood in de mengkom.  
Stel in: 1 min / stand 10 en zet opzij.

Doe ½ liter lauw water of bouillon in de mengkom.  
Reinig de bloemkool en leg deze in stukken in de varoma en zet deze op de mengkom.  
Stel in: 20 min / varoma / stand 1

Zet de varoma opzij en giet het water uit de mengkom.  
Doe de boter, de bloem en de melk in de mengkom.  
Stel in: 4 min / 100 ° C / stand 3

Kruiden met peper, zout en muskaatnoot  
Bloemkool erbij doen samen met de eieren en de kaas.  
Stel in: 10 sec / stand 8

Silicone vormen (dariole vormen of muffinvormen voor één persoon) met boter inwrijven en bestrooien met de broodkruimels.  
Met de bloemkoolmassa vullen tot 1 cm van de bovenkant.

Bakken gedurende 30 min. in een voorverwarmde oven à 180 °C.

Ontvorm en serveer

