

Bloemkool met gehaktdeksel

Je hebt nodig (4 personen):

- 1 bloemkool, schoongemaakt
- 700 gr. rundergehakt
- 300 gr. paprika in blokjes (rood/geel/groen)
- 10 gr. peterselie, fijngemaakt
- 1 ui, fijngehakt
- 1 el mosterd
- 100 gr. kwark
- 2 eieren
- 1 tl koriander, gemalen
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl oregano
- Zout
- Peper
- 200 gr. bacon



Eerst snijd je een kruis in de steel van de bloemkool. Dan kook je de volledige bloemkool in 8-10 minuten beetgaar. Daarna laten afkoelen.

Ondertussen doe je het gehakt met alle andere ingrediënten (behalve de bacon) in een grote kom. Kneed dit goed door. Plaats de afgekoelde bloemkool in een diepe ovenschaal en verdeel er de gehaktmix overheen. Druk alles goed aan totdat de hele krop bloemkool volledig met een laag gehakt is bedekt. Nu bedek je de krop verder door er de plakjes bacon strook voor strook overheen te leggen. Ook hier hoort er geen stukje onbedekt te worden gelaten.

Dan schuif je het geheel in de voorverwarmde oven (ongeveer 1 uur bij 180°C). Ik heb hem halverwege met aluminiumfolie bekleed omdat de spek erg ging omkrullen.

Als de bacon knapperig glanst, zit het werk erop. Nu hoeft je alleen nog dit taartje aan te snijden en direct warm te serveren. Eet smakelijk! Presenteer de bloemkool op een mooie platte schaal.

Als je wilt, kun je dit nog steeds met aardappelen en jus over de bloemkool speciaal serveren. Maar in principe heb je hiermee al een volwaardig gerecht te pakken. De tevreden gezichten van je gasten zullen daar het bewijs voor leveren.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
0174-622168

www.marianskookwereld.nl



recept: <http://www.heerlijkerwijs.nl/bloemkool-speciaal/>