



Roemenië

Conopidă umplută

Gevulde bloemkool

1 bloemkool
1½ dl. (witte) azijn
2 el. suiker
1 appel
2 stengels bleekselderij
300 - 500 gr. gehakt (h.o.h.)*
zout en peper
kaneel
paprikapoeder
150 gr. geraspte kaas

**De hoeveelheid gehakt is uiteraard afhankelijk van de grootte van de bloemkool)*

Maak de bloemkool schoon. Leg hem in een grote pan en doe er zoveel water bij dat hij voor 3/4/ onder staat. Haal de bloemkool er weer uit. Giet de azijn erbij en een flinke snuf zout en 2 el. suiker. Dat breng je aan de kook. Zodra het kookt gaat de bloemkool er weer in. Blancheer de groente 10 minuten. Giet de bloemkool af en laat hem helemaal afkoelen. Bewaar een kop van het kookvocht.

Rasp de appel en snij de stengels bleekselderij zo fijn mogelijk. Meng dat door het gehakt en kruid het met zout, peper, paprikapoeder en een snuf kaneel. Kneed het goed door. Vul de holtes van de bloemkool met het gehaktmengsel. Duw het met je vingers in de holtes; door het blancheren gaat dat vrij gemakkelijk. Je zult verbaasd staan van de hoeveelheid gehakt die zich tussen zo'n bloemkool laat wurmen. Terwijl je daarmee bezig bent laat je de oven warm worden: 200°C.

Zet de bloemkool in een ingevette ovenschaal. Giet het apart gehouden kopje kookvocht erbij en schuif hem in de oven. Bak de gevulde bloemkool in 40 - 45 minuten gaar.

Bestrooi de bloemkool met de geraspte kaas. Zet hem nog even terug in de oven tot de kaas gesmolten is.