



Roemenië

Conopidă umplută

Gevulde bloemkool

1 grote bloemkool
500 gr. gehakt
2 eieren
½ tl. paprikapoeder
peterselie
boter
2 el. bloem
2 dl. melk
1 el. mosterd
150 gr. geraspte kaas
zout en peper

Maak de bloemkool schoon en blancheer hem 10 minuutjes in gezouten water. Laat de bloemkool uitlekken en helemaal afkoelen.

Meng het gehakt met de eieren en breng het op smaak met paprikapoeder, peterselie, zout en peper. Kneed het goed door.

Vet een ovenschaal in met boter. Snij zoveel mogelijk van de stronk af zonder dat de bloemkool uit elkaar valt. Vul de bloemkool zo goed en zo kwaad als het gaat met het gehaktmengsel. Duw het met je vingers zo ver mogelijk tussen de roosjes: je zult zien dat er meer gehakt in gaat dan je aanvankelijk zou denken.

Zet de gevulde bloemkool in een ingevette ovenschaal, leg er een klont boter op, doe er een paar eetlepels water in de schaal en schuif hem in een op 200°C. voorverwarmde oven. Bak de gevulde bloemkool in 40 - 45 minuten gaar.

Ondertussen maken we de kaassaus. Hak alles wat je aan stronk uit de bloemkool hebt gesneden zo klein mogelijk. Laat een flinke klont boter smelten in een pannetje. Roer er de bloem door en laat het heel eventjes bakken. Giet er dan beetje voor beetje al roerend de melk door. Zorg dat het vocht goed wordt opgenomen zodat je gebonden saus krijgt zonder klonters. Bah. Lusten we niet. Roer de fijngehakte bloemkool en de mosterd door de saus. Kruid het met wat zout en peper en laat het zachtjes eventjes sudderen. Af en toe roeren.

Als de bloemkool gaar is doe je de geraspte kaas door de saus. Roeren tot de kaas gesmolten is. Leg de gevulde bloemkool op een schaal, giet er de kaassaus over en zet hem op tafel.