



Kvěťákový puding

Bloemkoolpudding

1 bloemkool
1½ dl. melk
3 eieren (L)*
zout en peper
nootmuskaat
2 - 3 el. geraspte kaas (Parmezaanse of een andere, oude kaas)
paneermeel
boter

**3 grote (of 4 kleine) eieren zouden voldoende moeten zijn voor 1 kg. bloemkool.*

Maak de bloemkool schoon en kook hem gaar in gezouten water. Goed afgieten, terug in de pan doen en fijnstampen. Meng er een klont boter door en laat het onder steeds omscheppen 10 minuten op een laag vuurtje wat uitdampen. Laat de bloemkool afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de melk los met de eieren en een snuf zout. Meng het samen met de kaas, wat nootmuskaat en wat vers gemalen peper door de afgekoelde bloemkool.

Vet een cakeblik in met boter en bestrooi het met paneermeel. Hou het even ondersteboven om het overtollige paneermeel kwijt te raken. Doe er de bloemkoolmassa in en zet het in een bakblik. Giet water in het bakblik, tot ongeveer de helft van de cakevorm. Zet het in de voorverwarmde oven en bak het in drie kwartier gaar.

Stort de bloemkoolpudding op een schaal en snij hem in plakken. Dien op met gekookte aardappelen, alles overgoten met gesmolten boter. Om het allemaal een beetje fleuriger te maken mag er best een frisse salade bij, en over de aardappelen misschien nog wat gehakte peterselie.