

# gehaktschotel "dubarry"

**Aan de slag met bloemkool & gehakt**  
**Ik maak, zoals Jeroen op 5.5.2011, er een heerlijke klassieker: [bloemkoolgratin met puree van Buurtslagers en gehakt](#) of een variatie op haché parmentier van.**

Tags: [Dagelijkse kost 3 tot 6 euro](#) [familiekost](#) [hoofdgerecht](#)

**bereidingstijd:** indien weinig tijd, op voorhand, bewaren in de koelkast en tegen etenstijd 20' in de heteluchtoven op 160°C |

De eerste Mechelse [bloemkooltjes](#) zijn er al, net als hun grotere broers die je momenteel voor een prikje kan kopen. Samen met een smeuïge puree, gebakken gehakt en lekkere kaassaus wordt elke lunch of diner een feestje. Voorzie maar een flinke portie, want de kans is groot dat je gasten om een extra bordje komen vragen.

**extra materiaal:** een diepe ovenschaal

Dit gerecht kan je al op tafel zetten vanaf €4,42 per persoon.  
Tip: indien rauwe bloemkool over, lekker als slaatje + tartaar

## Ingrediënten voor 3 à 4 personen:

### de bloemkool en het vlees:

- 1 grote bloemkool
- 575-600 g gemengd gehakt (die vetzigheid, smaak)
- boter
- gedroogde Provençaalse kruiden
- peper
- zout
- 900 g puree buurtslagers

### de kaassaus, poem, poem poem:

- 190 ml volle melk + 185 ml kookvocht
- 100 g + 50 g gemalen kaas
- 18 g boter
- nootmuskaat
- peper
- ½ koffielepel zout
- 22 g bloem

# bereiding

## de bloemkool en het vlees:

- Breng een pot water aan de kook met een snuif zout erin voor de bloemkool.
- Maak de bloemkool schoon. Snij het groene loof eraf en verdeel de kool in kleine roosjes (losmaken, efkes insnijden).
- Doe de roosjes bloemkool in de pot kokend water. Let erop dat de bloemkool beetgaar = al dente gekookt wordt. (Controleer het resultaat al eens na 6 à 7 minuten. checken: roos uithalen, prikken in het hartje, vlot = goed Met een beetje geluk is de bloemkool dan al gaar genoeg.)
- Giet de beetgare bloemkool af , vang eerst het kookvocht op!  
Zet opzij en laat er koud water (anders nog platter) over stromen. Zo stop je de garing. Uitlekken, aan de kant.  
Meet 185 ml kookvocht af.
- Zet een braadpan op een matig vuur (stand 9) en smelt er een klontje boter in.
- Doe het gehakt in de braadpan en plet het even (fijn duwen) met een vork. Het gehakt mag niet te korrelig (fijn) zijn (vgl spaghettisaus).
- Voeg tijdens het bakken een snuifje Provençaalse kruiden (als ik ze vind) toe, 15 draaien peper van de molen en een klein snuifje (10 draaien) zout (niet teveel).  
Laat het vlees gewoon doen = goudbruin kleuren.  
Opm: door teveel roeren, pletten krijg je korreltjes en dat willen we niet. Ziet es precies mini boulettekes
- Neem een ruime ovenschaal, vet in en schep er een dikke = mooie laag aardappelpuree in.
- Giet het echt goe gebakken gehakt erop. Verdelen, beetje plat duwen
- Leg de schotel vol met de roosjes bloemkool. Verdeel ze gelijkmatig (mooi naast elkaar) over de schotel en schik ze met zorg (op het gehakt) met de steeltjes naar onder.  
Dan zien de mensen dat er met liefde werk van gemaakt is.

## de kaassaus:

- De basis van de kaassaus (een Mornaysaus) is een klassieke [roux](#). Smelt de klont boter in een hete kookpot en voeg er vervolgens de bloem aan toe. Laat het bloemmengsel al roerend “opdrogen”, maar let erop dat de roux niet aanbakt en bruin kleurt.
- Zodra je een zoete biscuitgeur ruikt, schenk je de melk in de pot. Blijf doorroeren met een garde tot de saus bindt. Neem daar even de tijd voor! Wanneer je lang genoeg geroerd hebt, krijg je een gladde bechamelsaus.  
*Opmerking:* Vermijd een te dikke saus. Om de saus te verdunnen, voeg je wat extra melk toe.
- Haal de pot van het vuur en meng 2/3= 100 g van de gemalen kaas in de saus. Hou de rest opzij voor de afwerking.
- Kruid de saus naar smaak met 30 draaien peper van de molen, ½ koffielepel zout en muskaatnoot.
- afwerkingVerwarm de heteluchtoven voor op 160°C.
- Neem er de schotel met puree, gehakt en bloemkool bij. Giet de verse kaassaus over de schotel, tot alle roosjes onder een laagje saus zitten.
- Strooi de rest = 50 g van de gemalen kaas gelijkmatig over het gerecht.
- Schuif de schotel 20’ in de heteluchtoven op 160°C  
Zodra er zich een goudbruin korstje vormt, kan je het gerecht serveren

Dat ga goed zijn  
Stevige kost  
Geen zware kost  
lekker eten

Voorzichtig (eigenlijk niet) opscheppen  
En aan tafel hé  
Bloemkoolgratin, absolute winner  
Heel het jaar door  
Laat het U smaken  
Tot morgen