

Bloemkool bom

Ingrediënten:

1 kilo rundergehakt
1 bloemkool
200 g bacon
2 uien
3 eieren
1 theelepel mosterd
1 theelepel karwei
1 theelepel marjolein
1 theelepel paprikapoeder
50 g quark
100 g spek, in blokjes
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
50 g paneermeel

Bereiding:

Doe de stengel verwijderen (het gat wordt later opgevuld). Dan kook de bloemkool voor ongeveer 10 minuten beetgaar in water met zout, en laat hem daarna afkoelen.

Ui klein snijden en aanbraden met de blokjes spek in de koekenpan.

Rundergehakt met mosterd, karwei, marjolein, paprikapoeder, zout en peper goed mengen. Voeg de gebakken uien en spek door het rundergehakt en meng samen met Parmezaanse kaas, eieren en quark.

De holte onder de bloemkool vullen met gehakt en leg dit in een grote ovenschaal.

De bloemkool met gesmolten boter bestrijken en gelijkmatig bedekken met het gehakt, dan de bacon gelijkmatig over het gehakt verdelen en aansluitend met gesmolten boter inwrijven.

Braad in de voorverwarmde oven de bloemkool bom op 180 ° C boven / onder warmte 60 minuten.

