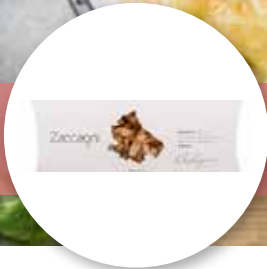


Lunch



Biologische caserecce van Zaccagni, online te bestellen op australianhomemade.com/zaccagni

voor ± 2-3 personen



GEGRATINEERDE BLOEMKOOI MET CITROEN EN PARMEZAAN

1 biologische bloemkool

40 gr biologische Parmezaan

1 biologische citroen

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de bloemkool in kleine roosjes en spoel ze in een vergiet onder stromend water schoon. Vul een pan met water en doe de bloemkoolroosjes in de pan. Snij de citroen door midden en pers het sap van één helft van de citroen bij de bloemkool. Breng dit aan de kook en laat de bloemkool op laag vuur 10 minuten koken. Giet het dan af en doe de bloemkool in een ovenschaal. Droog de bloemkool even na met wat keukenpapier. Maal er wat peper en zout overheen en rasp dan de Parmezaan over de bloemkool. Zet de ovenschaal 15 minuten in de oven.

Serveertip: Serveer de bloemkool met biologische caserecce van Zaccagni