

Gegratineerde bloemkool met linzen



INGREDIËNTEN:

1 bloemkool, 2 uien, 2 tl pimenton, 300 gr linzen, 2 tn knoflook, tijm, 3 tomaten, 3 stengels bleekselderij, halve liter groentebouillon, 150 gr zachte geitenkaas, 4 handen rucola, zout, azijn, olijfolie

BEREIDEN:

Fruit in een ruime pan de gesnipperde ui glazig.

Voeg pimenton toe en bak even mee.

Voeg daarna de linzen, knoflook, bloemkool in stukjes, tomaat in stukjes, bleekselderij in reepjes en wat tijm toe. Schep het geheel goed door en schenk er de groentebouillon bij.

Laat in ongeveer een half uur zacht gaar pruttelen. Verdeel de stoof in een ovenschaal en verkruimel er de geitenkaas over.

Gratineer in een oven van ongeveer 200°C.

Maak ondertussen de rucola aan met een beetje olie, azijn en wat zeezout.

