

Bloemkool mousse

INGREDIENTEN

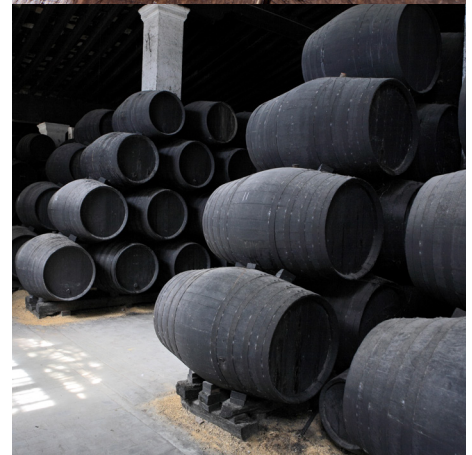
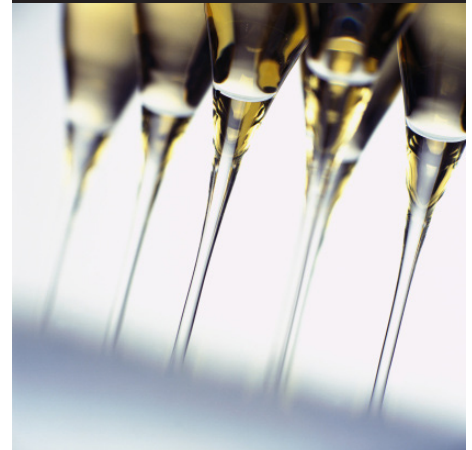
500 gr bloemkool
30 gr Becel of verse kaas zoals Philadelphia
30 ml kookroom
peper en zout

BEREIDING

Stoom of kook de bloemkool gaar tot ie helemaal zacht is.
Doe de roosjes in een schaal, doe de verse kaas en de room erbij.
Pureer met de staafmixer net zolang totdat er een luchtige, gladde puree (mousse) ontstaat.

Breng op smaak met peper en zout.

Dit gerecht is een goede vervanger van aardappelpuree wanneer je aan de lijn bent.



Aantal personen: 4
Gemiddelde duur: 20 minuten