

## Recept

---

### Bloemkool al forno

#### Benodigheden

- ✓ 1 bloemkool, in roosjes
- ✓ 1 bol mozzarella (kaas, zakje 125 g), in dunne plakken
- ✓ 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- ✓ 2 tl gedroogde oregano



#### Bereiding

Zet de ovengrill aan of verwarm de oven voor op 200°C. Kook de bloemkoolroosjes 10 min. in water met zout. Giet af en schep in de ovenschaal. Leg de mozzarella in plakken op de bloemkool. Bestrooi met geraspte kaas en de oregano. Gratineer de bloemkool 10 min. in de hete oven.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 21 2011

**EET SMAKELIJK!**

