








Kalafior z białym sosem

 3 porcje  50 minut

Składniki

- 200 g sera gruyère lub 200 g sera cheddar, pokrojonego w kawałki
- 500 ml wody
- 1 kalafior (około 1000 g, podzielony na różyczki)
- 60 g mąki
- 60 g masła
- 500 ml mleka
- 1/2 łyżeczki soli (lub według uznania)
- 2 szczypty białego pieprzu
- 1-2 szczypty gałki muskatołowej (opcjonalnie)

Przygotowanie

-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Włóż do kielicha 200 g sera gruyère lub sera cheddar. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Posiekaj.
-  Całość przełóż do miski i odstaw na bok. Wlej 500 ml wody do kielicha. Różyczki kalafiora umieść w koszyczku do gotowania, a następnie umieść koszyk w kielichu. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Ugotuj.
-  Wyjmij koszyk za pomocą szpatułki. Wyczyść kielich do gotowania. W kielichu umieść 60 g mąki, 60 g masła, 500 ml mleka, 1/2 łyżeczki soli (lub według uznania) i 2 szczypty białego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Dodaj 1-2 szczypty gałki muskatołowej (jeśli używasz) i 70 g odłożonego startego sera. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Rozgrzej funkcję grill w piekarniku do 200°C. Umieść różyczki kalafiora w naczyniu do pieczenia, przykryj sosem i posyp pozostałym startym serem. Piecz w piekarniku przez około 10 minut lub aż do uzyskania złotego koloru.



Gotowe do podania! Smacznego!