Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

# Bloemkool-aardappelsalade

## Lunchgerecht voor 2 personen, 30min

**Van de Streekmolen:**
- 1 bloemkool
- 200 gram aardappelen
- Kwart bosje basilicum

**Zelf toevoegen:**
- 300 ml volle melk
- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- Snufje versgemalen nootmuskaat
- Zout en peper

Schil de aardappelen, snijd deze in grote blokjes en kook ze gedurende 10 minuten. Snijd de roosjes van de bloemkool en kook deze in ruim water tot ze gaar zijn, niet zacht. Voeg de bloemkoolroosjes na 10 minuten koken toe aan de aardappelen en laat het geheel nog ongeveer 7 minuten doorkoken. Giet het af en laat het afkoelen.

Zet een steelpannetje op het vuur en blancheer daarin de basilicum (ongeveer 30 seconden). Giet het af en spoel het na met koud water. Hak de basilicum vervolgens fijn.

Pureer in een keukenmachine de boter, bloem en de melk tot een gladde massa. Zet het steelpannetje opnieuw op het vuur met daarin het mengsel van bloem, boter en melk. Breng dit op laag vuur tot aan het kookpunt. Blijf continu roeren om aanbranden te voorkomen. Kook de saus 3 à 4 minuten door tot het een dikke saus is. Neem het steelpannetje dan van het vuur en meng de basilicum er door heen.

Meng de aardappelen en bloemkool met de saus en laat het verder afkoelen.

Heerlijk als hoofdgerecht maar ook als een lunchsalade voor tijdens een picknick.

Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl