



## Roomsaus van bloemkool

### **Ingrediënten:**

1 bloemkool  
2 teentjes knoflook  
2 el roomboter  
125 ml amandelmelk  
250 ml gistvrije groentebouillon  
Snuf peper

### **Bereiding**

Maak de bloemkool schoon. Breng een pan water aan de kook. Voeg de bloemkool toe en kook het 5-7 minuten. Dan is het net een beetje gaar aan het worden.

Bak in een ander pannetje de knoflook even aan in 1 el olijfolie (niet bruin bakken want dan wordt het bitter) en zet klaar voor gebruik.

Schep de bloemkool met een schuimspaan uit het water en doe het in een blender samen met de melk, boter en de gefruite knoflook. Pureer het tot het een romig geheel is geworden en voeg de bouillon in scheuten toe tot de saus een mooie dikte heeft. Mocht het te dik worden, voeg dan extra bouillon of plantaardige melk toe. Moet het langere tijd een soepele saus blijven, voeg dan lekker milde olijfolie toe. Direct serveren.

Wil je minder zout gebruiken, neem dan 250 ml kookvocht met een snufje zout ipv de bouillon.

Dit is een basissaus, je kunt zelf kruiden toevoegen zoals kerrie, nootmuskaat of nog meer knoflook.

