**Bloemkool met Allroundsaus en aardappels. Vegetarisch.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, bloem, melk ,allround kruiden.

**Ingrediënten:**

1 kg aardappels

1 bloemkool

25 gram boter

25 gram bloem

8 g allround kruiden

250 ml melk

**Bereiding:**

1. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook met de boerenkool in een ruime pan in 20 min. gaar.
2. Bloemkool schoonmaken, in roosjes verdelen en in 10 min. beetgaar koken
3. In een steelpan de boter zachtjes verhitten.
4. Al roerend bloem en de allround kruiden toevoegen.
5. Melk onder voortdurend roeren er in delen bijschenken en bal die ontstaat steeds gladroeren.
6. Serveer de saus over de bloemkool met aardappels.

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Snijd de bloemkool en aardappels heel fijn en/of blend met de staafmixer. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe .