



### Ingrediënten

**Voor 4 personen:** 300 ml boerenmelk • 300 ml groentebouillon (blokje) • 1 koolraap • zout en peper • 150 g Boeren-Leidse kaas • 50 ml boerenroom

## Gegratineerde koolraap met Boeren-Leidse kaas

- 1 Breng de melk met de bouillon aan de kook.
- 2 Schil de koolraap en snijd hem in blokjes van circa 2 cm.
- 3 Kook de blokjes koolraap in circa 15 minuten gaar in de melk-bouillon.
- 4 Verwarm de oven voor op 200 °C met grill.
- 5 Giet de koolraapblokjes af, schep ze in een ovenschaal en bestrooi met peper en zout.
- 6 Snijd de Boeren-Leidse kaas in blokjes en verdeel ze over de koolraap.
- 7 Giet de room met een paar eetlepels kookvocht erover en zet de schaal circa 20 minuten in de oven.

**Bereidingstijd:** circa 40 minuten

**Tip:** Lekker met gebakken worstjes en veldsla besprenkeld met balsamicoazijn, olijfolie en geroosterde pompoenpitten.

BRON: VOORLICHTINGSBUUREAU BOERDERIJZIJVEL