

Bloemkool

Wat heb je nodig

1 bloemkool
1 snufje zout
200 ml water



Snijd de bladeren van de bloemkool af.
Verdeel de bloemkool in roosjes.



Was de bloemkoolroosjes in een vergiet.
Doe de bloemkoolroosjes in een pan.



Schenk het water bij de bloemkool.
Strooi er een snufje zout over.



Doe het deksel op de pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.



Na 15 minuten in de bloemkool prikken met een vork.
Gaat dit makkelijk, dan is de bloemkool gaar.
Anders nog 5 minuten koken.



Zet de kookplaat uit.
Giet de bloemkool af in een vergiet.
Doe de bloemkool weer terug in de pan.
