



RECEPT: BLOEMKOOLOVENSCHOTEL MET GEHAKT

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 750 gr aardappel
- ✓ 350 gr bloemkoolroosjes
- ✓ 300 gr rundergehakt
- ✓ 1 grote ui
- ✓ 2 bakjes cherrytomaatjes
- ✓ 3 el Euroma Italiaanse kruiden
- ✓ 25 gr boter/margarine
- ✓ 25 gr bloem
- ✓ 250 ml (soja)melk
- ✓ 2 tl Euroma Kruidenboter kruiden
- ✓ 25 gr geraspte (Parmezaanse) kaas + evt. een beetje extra
- ✓ Snufje zwarte peper

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN**

⌚ **OVENTIJD: 25 MINUTEN**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappels en snijd de aardappels in dunne plakjes. Zet een grote pan met water op en kook de aardappelschijfjes circa 8 minuten voor.
- ➔ Kook de bloemkoolroosjes circa 12 minuten totdat ze zacht zijn.
- ➔ Snipper de ui en snijd de cherrytomaatjes in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui aan. Na ongeveer 2-3 minuten voeg je het gehakt en de Italiaanse kruiden toe. Bak het gehaktmengsel een paar minuten totdat het gehakt gaar is.
- ➔ Voeg de cherrytomaatjes toe en bak dit nog een paar minuten. Voeg ook de gekookte bloemkoolroosjes toe en meng alles door elkaar. Laat dit een paar minuten bakken. Voeg eventueel, als het geheel wat te nat is, een beetje allesbinder of maïzena toe.
- ➔ Maak de bechamelsaus: smelt de boter/margarine. Voeg de bloem toe en meng alles door elkaar. Laat dit mengsel vervolgens 1 minuut garen. Daarna voeg je beetje voor beetje de melk toe en blijf je goed roeren met een garde. Als je alle melk hebt toegevoegd en de saus heeft de juiste dikte, voeg je de geraspte (Parmezaanse) kaas en de kruidenboter kruiden toe. Meng alles door elkaar en zet dan het vuur uit.
- ➔ Begin met een laagje aardappelschijfjes (ongeveer de helft), daarna schep je het gehakt-bloemkoolmengsel over de aardappelschijfjes, en vervolgens leg je de rest van de aardappelschijfjes over het gehaktmengsel.
- ➔ Giet de bechamelsaus over de ovenschotel. Strooi eventueel nog een beetje extra kaas over het geheel. Zet de ovenschotel voor circa 25 minuten in de oven. Als de ovenschotel uit de oven komt, strooi ik nog een beetje extra kruidenboter kruiden over de bovenkant.