

Functionele beschrijving

Ovenschotel Bloemkool

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Ovenschotel Bloemkool 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

bloemkool, frans, oven

Ovenschotel Bloemkool



Ingrediënten

Aantal personen: 2

Tijd: 20 min. + 30 min. in de oven

- 200-250 gr bloemkool
- 400 gr voorgekookte aardappelschijfjes
- zout/peper
- 50 gram geraspte kaas
- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- 300 ml melk
- 50 gram hamreepjes of spekreepjes

Bereiding

Verwarm je oven voor op 220 graden. Kook de bloemkool circa 6-8 minuten. Maak de kaassaus: smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe.

Meng de bloem goed door de boter en laat dit 1 minuut bakken. Voeg vervolgens beetje voor beetje de melk toe. Voeg pas nieuwe melk toe als de melk in de pan is opgenomen. Ga zo door totdat je melk op is. Voeg vervolgens de geraspte kaas en een snufje zout en peper toe. Goed mengen.

Als de kaas is gesmolten, voeg je de hamreepjes toe en is je saus klaar. (gebruik je nou spekreepjes? Dan moet je die eerst even krokant bakken in de pan).

Verdeel de helft van de voorgekookte aardappelschijfjes over een ovenschaal. Verdeel hier de bloemkool overheen. Verdeel daarna de rest van de aardappelschijfjes over de bloemkool. Als laatste verdeel je de kaassaus over het geheel en strooi je eventueel nog een beetje geraspte kaas over de ovenschotel.

Zet de bloemkoolovensschotel voor circa 30 minuten in de oven.