

Recept

Gegratineerde bloemkool met gehaktsaus

Benodigheden

- ✓ 1 bloemkool
- ✓ 300 gram gehakt
- ✓ 1 eetl. zonnebloemolie
- ✓ 1 prei
- ✓ 1/2 eetl. mosterd
- ✓ 2 eetl. zure room
- ✓ peper
- ✓ zout
- ✓ 1/2 theel. oregano
- ✓ geraspte belegen kaas



Bereiding

Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en kook deze beetgaar. Snij de prei in kleine stukjes. Verhit de olie en bak het gehakt rul. Voeg de prei hieraan toe en bak deze even mee. Voeg de mosterd, zure room en oregano toe en maak op smaak met peper en zout. Laat de bloemkool goed uitlekken en doe deze in een ingevette ovenschaal. Verdeel de gehaktsaus hierover en bestrooi alles met de geraspte kaas. Nog even onder een hete grill of in een voorverwarmde oven op 200 graden tot de kaas gesmolten is en lichtbruin. Lekker met gebakken aardappelschijfjes.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 3 2011

EET SMAKELIJK!

