

## Recept

---

### Italiaanse bloemkoolschotel

#### Benodigheden

- ✓ 4 eetlepels roomboter of margarine
- ✓ 1 schaaltje half-om-halfgehakt (ca. 500 g)
- ✓ zout en peper
- ✓ 1 kg geschilde aardappelen
- ✓ 0,25 liter melk
- ✓ Peper en zout
- ✓ 1 bloemkool
- ✓ Gedroogde Italiaanse kruiden
- ✓ 3 eetlepels paneermeel



#### Bereiding

De oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5. Dan eerst het gehakt rul bakken in een koekenpan met een klontje boter, dit vervolgens op goed op smaak brengen met de gedroogde Italiaanse kruiden. Dan bloemkool roosjes maken en deze beetgaar koken en uit laten lekken. Aardappelen ook koken en de melk samen met 2 eetlepels boter aan de kook brengen dit vervolgens samenvoegen en pureren. Nu ovenschaal invetten en bedekken met een laagje aardappelpuree, een laagje gehakt en een laagje bloemkool. Dit nogmaals herhalen en vervolgens bestrooien met paneermeel. Tenslotte de rest van de boter in klontjes over de schotel verdelen en vervolgens in ca. 25 minuten gaar en lichtbruin laten worden in het midden van de oven.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 35

**EET SMAKELIJK!**

