



Ovenschotel met gehakt en bloemkool

Ingrediënten:

Voor 5 a 6 personen

1 kg varken-/rundgehakt

1 bloemkool

500 a 600 ml bechamelsaus

aardappelpuree van 1kg aardappelen

paneermeel

100 gr boter

Bereiding:

Snij de bloemkool in roosjes.

Bak het gehakt in wat boter mooi bruin aan.

Bereidt een aardappelpuree van ongeveer 1 kg aardappelen.

Maak een bechamelsaus met eventueel wat kaas in.

Neem een braadslede of ruime ovenschotel en verdeel het aangebakken gehakt op de bodem.

Leg op het gehakt de rauwe **roosjes** bloemkool.

Overgiet met de bechamelsaus.

Overdek nu alles met de aardappelpuree, gebruik hierbij eventueel een palletmes.

Als laatste strooien we een laagje paneermeel en verdelen wat klontjes boter over het paneermeel.

Zet 45 min in een voorverwarmde oven van 170 a 180 graden.

Smakelijk.

Bron: www.uiteigenkeuken.be