



Broccoli ovenschotel met ham

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Ovenschotel Bloemkool-room met gehakt
- 150 ml Kookroom
- 1 Ei
- 500 g Broccoli
- 600 g Krieltjes
- 250 g Cherrytomaten
- 150 g Hamblokjes
- 75 g Geraspte kaas
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Kook in een pan met water de, in roosjes gesneden, broccoli. Wacht ongeveer 4 minuten totdat de broccoli halfgaar is.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C. Voeg in een kom de inhoud van het zakje MAGGI Ovenschotel Bloemkool-room met gehakt toe aan 200 ml koud water en 150 ml kookroom. Roer het goed door. Voeg daarna het ei toe en meng het geheel nog eens goed door elkaar.
3. Vet een ovenschaal in met de olijfolie en schep de broccoli in de schaal. Voeg vervolgens de voorgekookte krieltjes, de cherrytomaatjes en de hamblokjes toe. Meng de ingrediënten goed door elkaar heen. Schenk daarna de ovenmix gelijkmatig over de schotel. Strooi tot slot de heerlijke beleggen geraspte kaas verspreid over het geheel.
4. Plaatst de ovenschotel in het midden van de oven en wacht ongeveer 45 minuten totdat het gerecht goed gaar is en een mooie goudbruine, knapperige korst heeft gekregen.
5. In de tussentijd kan je alvast bedenken hoe je het gerecht wil serveren. Tenzij iemand je natuurlijk voor is. Er bestaat namelijk een grote kans dat iedereen met zijn lege bord al voor de oven staat. Laat de broccolischotel nog wel even afkoelen voordat je begint aan deze heerlijke maaltijd!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	60.01 g
Energie	607.49 kcal
vetten	28.31 g
Eiwit	31.17 g

65 Min

3 Porties