



Ovenschotel met bloemkool en bieslook- nootmuskaatsaus

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenschotel Bloemkool-room met gehakt
- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 1 Witte ui
- 500 g Bloemkool
- 300 g Rundergehakt
- 1 Ei
- 150 ml Kookroom
- 2 el Bieslook
- 0.25 tl Nootmuskaat
- 4 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 C. Verhit de helft van de olijfolie in een grote koekenpan en bak de ui 3 minuten. Voeg het gehakt toe en bak het in 5 minuten rul.
2. Kook de bloemkool 5 minuten voor en giet af.
3. Bereid de ovenmix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de bieslook en de nootmuskaat erdoor.
4. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de helft van de puree in een, met de rest van de olijfolie ingevette, ovenschaal en verdeel het gehakt en de bloemkool erover. Schenk hier 3/4 van de mix overheen. Dek af met de rest van de puree en schenk de overige ovenmix erover.
5. Bak de schaal in 45 minuten goudbruin en gaar in de oven en serveer. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	39.16 g
Energie	714.31 kcal
vetten	49.99 g
Eiwit	29.72 g

🕒 64 Min

⊕ 3 Porties