Vegetarische witlof ovenschotel met appel, gorgonzola en walnoten

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenschotel Witlof-crèmesaus
- 450 g Aardappelpuree, kant-en-klaar
- 500 g Witlof
- 3 Tomaten
- 1 Witte ui
- 225 g Kidneybonen
- 1 Appel
- 1 Ei
- 1 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 180 ºC.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui aan. Voeg de witlof toe en bak tot deze lichtbruin is. Roer de tomaat er door en bak kort mee. Haal de pan van het vuur.
3. Roer de appel, kidneybonen en gorgonzola door de groente. Schep het mengsel in de ovenschaal.
4. Voeg de inhoud van het zakje sausmix samen met de kookroom toe aan het water en roer goed door met een garde. Voeg daarna het ei toe en roer het nogmaals door. Giet over het groentemengsel. Strooi de walnoten er over.
5. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de puree op het groentemengsel.
6. Laat de ovenschotel ca. 30 minuten in de oven gaar en goudbruin worden.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	63.75 g
Energie	446.72 kcal
vetten	15.54 g
Eiwit	13.43 g

55 Min

3 porties