



Bloemkool ovenschotel met ham en kaas

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenschotel Bloemkool-room met gehakt
- 185 g Hamblokjes
- 600 g Aardappelen
- 125 g Geraspte kaas
- 150 ml Kookroom
- 1 Ei
- 2 el Olijfolie
- 500 g Bloemkool, rauw
- 100 g Uien, rauw

Instructie

1. Verwarm de oven alvast voor op 200 °C. Kook daarnaast in een pan de rauwe aardappelschijfjes 5 minuten voor.
2. Bereid de ovenmix volgens de aanwijzingen op de verpakking MAGGI Ovenschotel Bloemkool-room met gehakt.
3. Vet een ovenschaal in met 2 eetlepels olijfolie. Verdeeld vervolgens de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van de schaal. Verspreid daarna de bloemkool, ui, en de ham over de aardappelschijfjes en bestrooi het geheel met de helft van de geraspte kaas. Schenk hierna 3/4 van de aangemaakte ovenmix gelijkmatig uit over de ovenschotel. Wacht 2 minuten en verdeel ondertussen de andere helft van de aardappelschijfjes over het geheel. Schenk vervolgens nog het overgebleven deel van de ovenmix gelijkmatig over de ovenschotel en bestrooi het gerecht met de rest van de kaas.
4. Plaats het gerecht in de oven en bak de bloemkoolschotel gedurende 45 minuten totdat hij goed gaar is en een mooie goudbruine kleur heeft gekregen. Zet het gerecht in de ovenschaal op tafel en roep iedereen voor het avondeten. Schep lekker royaal op want deze maaltijd wordt puur genieten. Tast toe!

Voedingswaarden tonen

61 Min

koolhydraten	61.53 g
Energie	667.6 kcal
vetten	32.6 g
Eiwit	32.78 g

3