Bloemkool Mac en Cheese

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenschotel Bloemkool-room met gehakt
- 600 g Bloemkool
- 2 Witte ui
- 300 g Penne
- 1 Ei
- 1 tl Gedroogde oregano
- 150 g Geraspte kaas
- 150 ml Kookroom
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200C. Kook de pennen volgens de gebruiksaanwijzing gaar en kook de bloemkoolroosjes 5 minuten.

2. Bak de ui even kort in de koekenpan. Voeg de bloemkoolroosjes toe en bak even mee. Strooi de gedroogde oregano erover en zet apart.

3. Verdeel de penne over de bodem van een ovenschaal en doe de bloemkoolroosjes en ui hier overheen. Bestrooi met de helft van de geraspte kaas.

4. Voeg de inhoud van het zakje ovenmix toe aan 200 ml water en voeg 150 ml kookroom toe. Roer het geheel goed door en voeg daarna 1 ei toe. Roer nogmaals goed door. Schenk ¾ van de roomsaus gelijkmatig over de bloemkool heen. Laat even 2 minuten staan en schenk de overige kwart eroverheen.

5. Bestrooi de ovenschotel met de andere helft van de geraspte kaas en zet in de voorverwarmde oven. Laat de ovenschotel gaar en goudbruin worden in 45 minuten. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

0 Min

4 Porties

koolhydraten	78.35 g
Energie	629.33 kcal
vetten	23.55 g
Eiwit	26.97 g