Ovenschotel bloemkool-room met gehakt

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ovenschotel bloemkool-room met gehakt
- 400 g Bloemkool
- 300 g Witte ui
- 300 g Mager rundergehakt
- 700 g Aardappelschijfjes
- 1 Ei
- 50 ml Kookroom

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200°C, hete lucht op 180°C.
2. Kook de rauwe aardappelschijfjes en de bloemkoolroosjes ca. 5 min voor.
3. Bak in een braad- of hapjespan de gehakt rul (je hoeft geen olijfolie toe te voegen). Snijd de ui fijn en bak deze vervolgens samen met de uitgelekte bloemkoolroosjes even kort met het gehakt mee.
4. Vet de ovenschaal in en verdeel de bodem met de helft van de voorgekookte aardappelschijfjes. Doe hier bovenop het gehakt met de verse bloemkool.
5. Voeg de inhoud van het zakje oven mix toe aan 200 ml koud water samen met 150 ml kookroom en roer het goed door. Voeg daarna het ei toe en roer het nogmaals goed door. Schenk ten slotte 3/4 van de aangemaakte oven mix gelijkmatig uit over de ovenschotel. Wacht 2 minuten en verdeel intussen de andere helft aardappelschijfjes hier overheen. Schenkt tot slot het overgebleven deel gelijkmatiger over de ovenschotel.
6. Laat de ovenschotel in ca. 45 min. in het midden van de oven gaar en goudbruin worden. Geniet met de familie of vrienden van deze overheerlijke bloemkool schotel uit de oven!
7. Eet smakelijk!
8. Je kunt de bloemkoolschotel met gehakt tot wel drie dagen in de koelkast bewaren. In de vriezer blijft hij drie maanden lekker. Om de schotel weer op te warmen, laat je hem eerst op kamertemperatuur komen. Vervolgens verwarm je de schotel gedurende 20-25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden Celsius. Zo heb je snel weer een heerlijke maaltijd op tafel!
9. Bekijk dan zeker ook eens onze

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	62.3 g
Energie	498.83 kcal
vetten	14.96 g
Eiwit	31.6 g

107 Min

3 Porties