

Ingrediënten voor 4 personen

700 gram aardappelen - kleine
bloemkool - 3 dl melk - 70 gram
boter - 70 gram bloem - zout,
peper - nootmuskaat - 2
theelepels tijm - 2 eieren - 100
gram rauwe ham (liefst
Parmaham) - 50 gram geraspte
Parmezaanse kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Italiaanse bloemkoolschotel uit de oven

Het basisrecept voor deze heerlijke ovenschotel vond ik in het kookboekje Chez IHirondelle. Omdat ik niet gauw tevreden ben heb ik er iets aan veranderd. Wij vonden het heel erg lekker. Dus hierbij het recept.

Hulpmiddelen

Flinke ovenschotel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe een laagje van de saus in een ruime Ovenschaal. Leg hierop de helft van de aardappelschijfjes. Bestrooi met wat tijm. Meng de bloemkoolroosjes en de gebakken reepjes ham door elkaar. Verdeel de bloemkoolroosjes over de aardappelschijfjes. Dek af met de rest van de aardappelschijfjes en bestrooi deze weer met wat tijm. Giet de rest van de saus over de schotel en strooi er een laagje Parmezaanse kaas over. Zet de schaal in het midden van de voorverwarmde oven en bak de bloemkoolschotel in plm. 30 minuten mooi bruin.

