

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 Hollandse bloemkool - 4 eieren - 1 dl. melk - zout, peper, nootmuskaat - 300 gr. gehakt - boter voor het invetten - paneermeel of geraspte kaas

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Ovenschotel met bloemkool en gehakt

Een ovenschotel met bloemkool en gehakt. Onze kinderen vinden het heeeeeeeeeerlijk

### Hulpmiddelen

Foodprocessor of staafmixer Ovenschotel Kom

### Vorbereiding

Maak de bloemkool schoon, verdeel hem in roosjes en kook hem gaar met wat zout. Bak het gehakt rul. Vet de ovenschaal in. Laat de oven vast voorverwarmen op 200 gr.

### Bereidingswijze

Neem de helft van de gekookte bloemkool en pureer dit. Klop de eieren los met de melk en voeg de bloemkoolpuree toe. Doe hierna het gehakt erdoor en voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe. Doe alles in de ingevette ovenschaal en leg hierop de overgebleven bloemkoolroosjes. Strooi er het paneermeel of de geraspte kaas over en zet de schaal ongeveer 40 min. in de oven.

### Serveertips

Lekker met gekookte aardappelen.

