

Ingrediënten voor 2 personen

Plm. 600 gram aardappelschijfjes
kleine bloemkool,
schoongemaakt in kleine roosjes
1 kippenbouillontablet peper,
zout, nootmuskaat plm. 150 gram
gerookte kipfilet in blokjes plm.
100 ml crème fraîche 3 eetlepels
pittig zoete chilisaus peper, zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Super snelle bloemkool ovenschotel met gerookte kipfilet en chiliroom

Kort voorgekookte bloemkoolroosjes en plakjes voorgekookte aardappel, gemengd met stukjes gerookte kipfilet, overgoten met een chiliroomsaus en een bovenlaagje geraste kaas zorgen samen voor deze heerlijke ovenschotel. Lekker en snel gemaakt.

Hulpmiddelen

Pan ovenschaal vergiet

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 200 graden boven- en onderwarmte. Kook de aardappelplakjes beetgaar in water met zout. Kook de bloemkoolroosjes beetgaar in water met een kippenbouillontablet. Laat de bloemkoolroosjes en de aardappelplakjes goed uitlekken in een vergiet. Meng de aardappelen, bloemkool en gerookte kipfilet door elkaar. Kruid eventueel nog met wat peper, zout en nootmukaat. Verdeel het bloemkoolmengsel over de Ovenschaal. Meng de crème fraîche met chilisaus. Giet de chiliroomsaus over het bloemkoolmengsel. Strooi de geraspte kaas erover en zet de schaal in de oven tot de kaas een goudbruine kleur heeft gekregen.

Serveertips

In plaats van de aardappelschijfjes zelf te koken kun je ook kant-en-klare aardappelschijfjes gebruiken.