

Aardappelgratin met Limburgse bloemkool en kaas



Ingredienten voor 4 Personen

1	Bloemkool
600 g	aardappelen
1	Broccoli
30 g	Boter
40 g	Bloem
7 dl	Melk
300 g	Geraspte kaas
snuifje	Zout
snuifje	Peper
1	Eieren

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes. Laat ze 20 minuten garen in kokend water. Snijd ook de broccoli en bloemkool in roosjes. Voeg de groenten in de laatste 5 minuten toe aan de kookpot.
3. Smelt de boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe. Roer totdat je een koekjesgeur ruikt en giet de melk erbij. Roer goed totdat de saus dikker wordt en doe er dan de helft van de kaas onder. Breng op smaak met peper en zout.
4. Stamp de aardappelen en meng er het ei onder. Voeg nog wat boter, melk, zout en peper toe en meng tot een smeulige puree.
5. Vet een ovenschaal in en schep er de puree in. Leg er vervolgens de bloemkool en broccoli op en giet er de kaassaus over. Strooi er de rest van de kaas over.
6. Zet de schaal 15 minuten in de oven totdat de korst mooi bruin gekleurd is.