



Gegratineerde ovenschotel met bloemkool



Ingredienten voor 4 Personen

1	Bloemkool
300 g	Gemengd gehakt
1 eetlepel	Zonnebloemolie
0,50 eetlepel	Mosterd
2 eetlepels	Zure room
een handvol	Geraspte kaas
1	Prei
	Peper
	Zout
	Oregano

Bereiding

1. Snij de bloemkool tot kleine roosjes die je vervolgens beetgaar kookt.
2. De prei snijd je in kleine stukken.
3. Doe een beetje olie in een pan en bak het gehakt gaar.
4. Daarna voeg je de prei toe. Bak deze ingrediënten even samen.
5. Voeg oregano, zure room en de mosterd toe. Kruid af met peper en zout naar eigen voorkeur.
6. Zorg er voor dat de bloemkool goed uitlekt. Leg deze vervolgens in een ingevette ovenschaal.
7. Voeg de gehaktsaus toe en bedek het gerecht met geraspte kaas.
8. Plaats de schotel even onder de hete grill of in een voorverwarmde oven op 200 graden tot de kaas een lichtbruine kleur heeft.