



Ovenschotel met aardappel en spekjes

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappelen
1 scheut melk
boter
peper en zout
nootmuskaat
1 bloemkool (in roosjes verdeeld)
1 ui (fijngesnipperd)
100 gram gerookte spekblokjes
1 theelepel provençaalse kruiden
100 gram geraspte kaas

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Kook de aardappelen gaar en giet af. Stamp fijn met een scheutje melk en een klontje boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 3.** Kook ondertussen de bloemkoolroosjes gaar in lichtgezouten water.
- 4.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof de fijngesnipperde ui samen met de spekblokjes tot ze mooi goudbruin kleuren. Voeg de Provençaalse kruiden toe.
- 5.** Doe de bloemkool en de spekjes in een ovenschaal.
- 6.** Schep de puree erover.
- 7.** Bestrooi met de geraspte kaas.
- 8.** Zet de schotel 20 minuten in de voorverwarmde oven.