



Ovenschotel met primeurbloemkool, courgette en peultjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 primeurbloemkool
1 pak broccolini (of 1 broccoli in roosjes - in stukken van 5 cm)
150 gram peultjes
2 courgetten (in dikke plakken)
olijfolie
25 gram boter
2 eetlepels bloem
250 ml melk
100 gram gruyère
2 eetlepels parmezaan
1 bosje dragon (fijngesneden)
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot water aan de kook en voeg een eetlepel zout toe.
- 2.** Verdeel de primeurbloemkool in roosjes en kook ze gedurende 4 minuten. Voeg de broccolini en de peultjes toe. Laat nog 2 minuten koken en giet af. Laat de groenten uitlekken op keukenpapier. Bestrijk de courgetteplakken met olijfolie en grill ze in een grillpan. Verdeel de groenten over een ovenschotel.
- 3.** Smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat 2 minuten aanbakken. Voeg beetje bij beetje de melk toe en blijf roeren tot je een dikke saus hebt. Haal van het vuur en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de gruyère toe.
- 4.** Giet de saus over de groenten en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
- 5.** Zet 15 minuten in een op 210 °C voor-verwarmde oven, of tot de bovenkant mooi gegratineerd is.



6. Werk af met dragon.