

Croque-ovenschotel met broccoli, ham en kaas

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

boter
1 stronkje broccoli
12 sneden volkorenbrood
200 gram gekookte ham (in plakjes)
200 gram geraspte kaas
4 eieren
300 ml melk
1 theelepel mosterd
1 snuifje nootmuskaat
peper en zout
1 handvol platte peterselie

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal in met boter.**
2. **Verdeel de broccoli in kleine roosjes en kook ze gedurende 4 minuten in lichtgezouten water. Laat goed uitlekken.**
3. **Snij de korsten van de sneetjes brood. Verdeel de helft van het brood over de ovenschaal. Leg daarop de helft van de ham, de broccoliroosjes en 1/3 van de kaas. Herhaal deze laag en eindig met brood.**
4. **Klop de eieren los met de melk en de mosterd. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Giet het mengsel over de schotel en bestrooi met de rest van de kaas. Bak gedurende ongeveer 20 minuten goudbruin in de oven.**
5. **Werk af met de peterselie en serveer.**