

Ingrediënten voor 4 personen

700 gram aardappelen - kleine
bloemkool - 3 dl melk - 70 gram
boter - 70 gram bloem - zout,
peper - nootmuskaat - 2
theelepels tijm - 2 eieren - 100
gram rauwe ham (liefst
Parmaham) - 50 gram geraspte
Parmezaanse kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Italiaanse bloemkoolschotel uit de oven

Het basisrecept voor deze heerlijke ovenschotel vond ik in het kookboekje Chez l'Hirondelle. Omdat ik niet gauw tevreden ben heb ik er iets aan veranderd. Wij vonden het heel erg lekker. Dus hierbij het recept.

Hulpmiddelen

Flinke ovenschotel

Vorbereiding

Schil de aardappelen. Was deze. Kook de aardappelen gaar en snij ze in plakjes. Was de bloemkool en verdeel de bloemkool in kleine roosjes. Kook de bloemkool beetgaar in water met zout. (Bewaar 2 dl van het kookvocht van de bloemkool). Laat de bloemkool goed uitlekken. Snij de rauwe ham in reepjes en bak deze in een droge Koekenpan knapperig. Saus: Smelt de boter. Voeg de bloem in een keer toe. Goed roeren en even laten garen. Melk + het overgebleven kookvocht beetje voor beetje toevoegen tot een dikke saus ontstaat. Maak de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Neem de saus van het vuur. Klop de eieren los en meng deze door de saus.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe een laagje van de saus in een ruime Ovenschaal. Leg hierop de helft van de aardappelschijfjes. Bestrooi met wat tijm. Meng de bloemkoolroosjes en de gebakken reepjes ham door elkaar. Verdeel de bloemkoolroosjes over de aardappelschijfjes. Dek af met de rest van de aardappelschijfjes en bestrooi deze weer met wat tijm. Giet de rest van de saus over de schotel en strooi er een laagje Parmezaanse kaas over. Zet de schaal in het midden van de voorverwarmde oven en bak de bloemkoolschotel in plm. 30 minuten mooi bruin.

