MAISON PRIMAGO

BLOEMKOOLSCHOTEL

Ingrediënten voor 4 personen:

- 600 gram bloemkoolroosjes
- 500 gram kippengehakt
- 1 gesnipperde ui
- 1 courgette in blokjes
- 2 lente uien in ringetjes gesneden
- 1 tl paprikapoeder
- 2 tl kerriepoeder
- 100 gram geraspte kaas
- 2 el olijfolie of 1 el boter
- versgemalen peper en eventueel nog zout
- krokant gebakken uitjes (kant en klaar)

Bereiding:

Stap 1

Kook de bloemkoolroosjes in eenpan met water en zout beetgaar in circa 15 minuten

Stap 2

Verhit de olie of de boter in een pan en bak de ui in 3 minuten. Voeg kippengehakt toe en bak dit rul. Bak als laatste de lente ui en de courgette mee. Breng het mengsel op smaak met paprikapoeder, kerriepoeder, peper en zout.

Stap 3

Ovenschotel invetten. Gehaktmengsel over de bodem verdelen en vervolgens de bloemkoolroosjes er over verdelen. Bestrooien met geraspte kaas en gebakken uitjes.

Stap 4

Oven voorverwarmen op 200 graden en bloemkoolschotel in circa 30 minuten in de oven verwarmen.