



Hoofdgerechten

Ovenschotel met winterse groentjes en boerenworst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 4 worsten (braadworst)
- 4 aardappelen (vastkokende, geschild, in plakjes)
- 2 pastinaken (geschild, in de lengte in reepjes)
- 1/2 butternut pompoen (geschild, in reepjes)
- 2 rode uien (in ringen)
- 2 raapjes (in partjes)
- 100 gram mozzarella (geraspte)
- 220 milliliters melk
- 70 gram bloem
- 2 eieren
- 1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
- 4 takjes tijm
- plantaardige olie
- peper
- zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Hussel de pastinaak, pompoen, rapen, aardappelschijfjes, ui, worsten, peterselie en de tijmtakjes met een scheut olie. Kruid met peper en zout. Schep alles in een ingevette ovenschaal en zet 15 minuten in de oven.

Klop de bloem met de melk, de eieren en de kaas tot een glad beslag. Kruid met peper en zout. Giet over de ovenschotel en zet nog eens 25 minuten in de oven. Serveer meteen.

Tip: Schrik niet als het beslag helemaal naar boven komt... het zakt weer!

