



Hoofdgerechten

Currygehakt met bloemkool en aardappelpuree in de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram gehakt (gemengd)
150 gram kaas (geraspte)
500 milliliters melk
30 gram bloem
1 bloemkool (in roosjes)
3 sjalotten (gesnipperd)
2 lookteentjes
1 theelepel nootmuskaat
2 eetlepels currypoeder
tijm (verse)
boter
peper
zout

Voor de aardappelpuree

1 kilogram aardappel (in stukken)
50 milliliters melk
boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de aardappelen en de bloemkoolroosjes afzonderlijk gaar en bak ondertussen in een pan met boter de sjalotten glazig.

Voeg het gehakt toe aan de pan en plet het met een vork, voeg de lookteentjes toe en kruid met peper, zout en currypoeder.

Giet de aardappelen af, voeg al stampend de melk, boter, peper en zout toe en schep de puree op de bodem van de ovenschaal.

Verspreid het gehakt over de puree en verdeel de bloemkoolroosjes erboven.

Smelt boter in een kookpot, voeg de bloem toe en roer tot je een koekjesgeur krijgt, voeg dan al roerend de melk toe tot je een gladde saus bekomt. Meng er de helft van de kaas, peper, zout en nootmuskaat onder.

Overgiet de bloemkool met de saus en werk af met de rest van de kaas, schuif gedurende 45 minuten in de oven en serveer met verse tijm.

Keukenbenodigdheden

Oven

