

Zondag recept van de week

Bloemkool in kerriesaus



Aantal personen; 4

Ingrediënten; 1 grote bloemkool, knoflook teentjes 2 stuks – 600 gram aardappelen -1 ui – 350 gram rundergehakt – 40 gram bloem – 50 gram boter – 450 ml melk – 2 tl. kerriepoeder – zout & peper.

Bereidingswijze; Verwarm de oven voor op 180 graden, vet een ovenschaal in. Kook de aardappelen en de bloemkool gaar en giet beiden hierna af, bak de ui met knoflook in een koekenpan, voeg de gehakt erbij en bak dit rul.

Breng op smaak met zout, peper en wat kerriepoeder. Doe in een steelpannetje wat boter smelten, voeg dan de bloem bij de gesmolten boter, verwarm dit in $\pm 2 - 3$ minuten, wel blijven roeren. Schenk dan de melk beetje bij beetje hierbij en blijf roeren tot het een glad papje is dan mag de kerriepoeder erbij met een beetje zout en peper, goed doorroeren. Verdeel het gehaktmengsel over de bodem van de ovenschaal. Voeg dan de gekookte aardappels en bloemkool over het gehaktmengsel, als laatste mag de kerrie saus hier overheen. Zet de ovenschaal 20 minuutjes in de oven, dan is het klaar om te gaan eten.



Eet smakelijk!