

DINNERLY



Ovenschotel van bloemkool en risoni met kaassaus en gebakken uitjes



30-40min



2 personen

We houden van ovenschotels bij Dinnerly. Aan de ene kant omdat de oven het meeste werk doet en daarnaast omdat een ovenschotel wat betreft smaak nooit teleurstelt. Vandaag bakken we een heerlijke schotel van risoni pasta met bloemkool in een pittige kaassaus. En we toppen het geheel af met knapperige gebakken uitjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 500ml volle melk⁷
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 200g risoni¹
- 1x gebakken uitjes¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl mosterd¹⁰
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

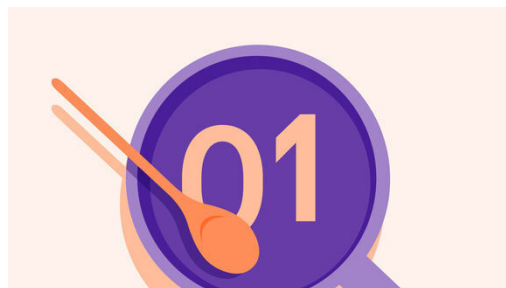
Snij de bloemkool in de lengte in dunne plakken en snij deze plakken weer door. Zo valt de bloemkool vanzelf in kleine stukjes uit elkaar.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

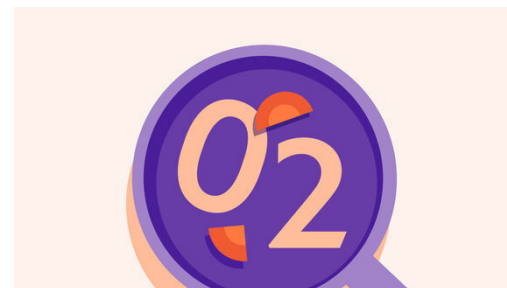
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 604kcal, vet 12.8g, koolhydraten 93.0g, eiwit 24.7g



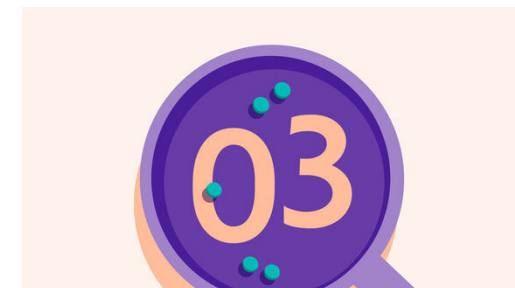
1. Bloemkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snij de **bloemkool** in roosjes en de **stronk** in blokjes (zie ook de **kooktip** links).



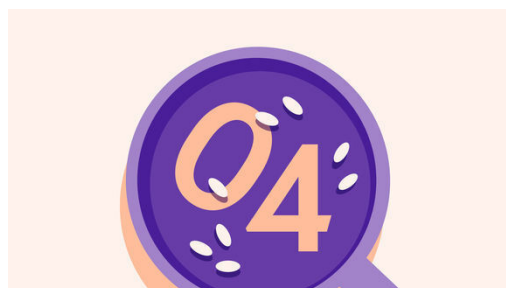
2. Saus maken

Meng in een middelgrote koekenpan de **helft van de melk** en 200ml water met de **kruidentmix**, 2tl mosterd, ½tl zout en een flinke snuf peper. Rasp de **kaas** grof en roer erdoor.



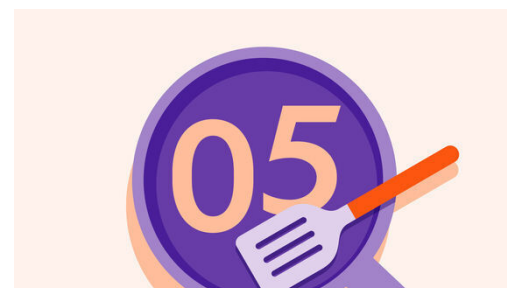
3. Saus koken

Voeg de **bloemkool** toe aan de pan en leg er een deksel op. Verhit de pan op middelhoog vuur en breng de **saus** aan de kook. Laat dan nog 4-6min zachtjes koken tot de **bloemkool** gaar is. Kruid met peper en zout. Hou de pan goed in de gaten om te voorkomen dat het overkookt.



4. Risoni toevoegen

Voeg de **risoni** toe aan de pan en meng goed. Giet de **saus met bloemkool en risoni** in een middelgrote ovenschaal.



5. Schotel bakken

Verdeel de **gebakken uitjes** over de **schotel** en bak 10-15min in de oven tot de **risoni** gaar is. Laat de **schotel** kort afkoelen en serveer.



6. In cheese we trust

Een kaassaus is maar een kaassaus? Natuurlijk niet! Je kan er namelijk naar hartelust verschillende soorten kazen en kruiden aan toevoegen als je dat lekker vindt. Verse kruiden die al een tijdje liggen te liggen zijn hier ideaal voor. Voeg de geraspte kaas of kruiden gedurende het koken toe en klaar is Kees.