

DINNERLY



Ovenschotel met 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 voor ons doet, en aan de andere kant omdat een ovenschotel wat betreft smaak nooit teleurstelt. Vandaag bakken we een heerlijke schotel van bloemkool met risoni pasta in een pittige kaassaus. We toppe het geheel af met knapperige gebakken uitjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 500ml volle melk ⁷
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 200g risoni ¹
- 1x gebakken uitjes ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2tl mosterd ¹⁰
- peper en zout

KOOKGEREI

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

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

KOOKTIP

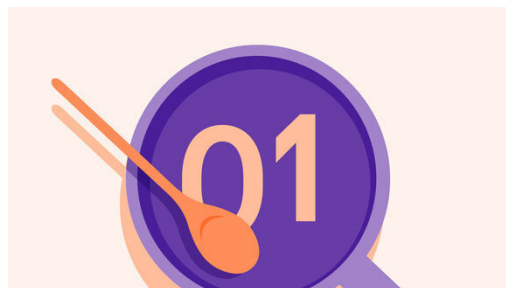
Snij de bloemkool in de lengte in dunne plakken en snij deze plakken weer door. Zo valt de bloemkool vanzelf in kleine stukjes uit elkaar.

ALLERGENEN

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

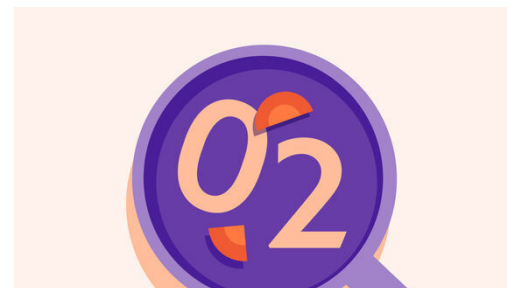
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



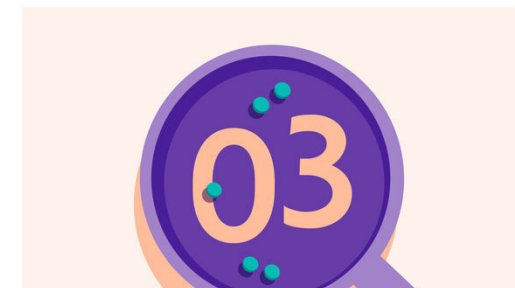
1. Bloemkool voorbereiden

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).



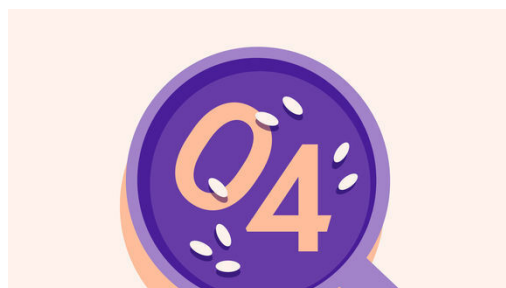
2. Saus voorbereiden

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



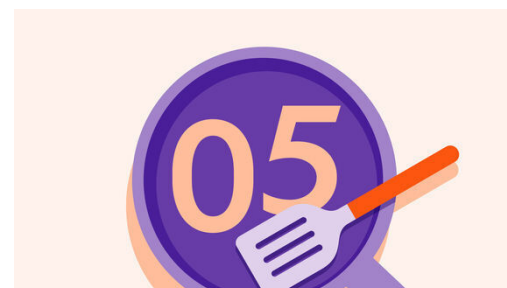
3. Saus koken

Voeg de **bloemkool** toe aan de pan en dek af met een deksel. Verhit de pan op middelhoog vuur en breng de **saus** aan de kook. Laat 4-6min zachtjes doorkoken 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.