

## Bloemkool ovenschotel met rosti

*Geen afbeelding beschikbaar*

**Bereidingstijd:** 50 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gehakt **Gerecht type:** Ovenschotel

**Per portie:** nnb

### Ingrediënten

- 1 bloemkool – in roosjes
- 1 ui – gesnipperd
- 1 teentje knoflook – fijnggehakt
- 200 gr hamblokjes
- 200 gr zuivelspread knoflook & kruiden
- 1 tl mosterd
- 300 gr rösti of Zwitserse aardappelschotel (diepvries)
- 100 gr Jong Belegen kaas – geraspt (Beemster)
- peper en zout

### Bereiding

1. Kook de bloemkoolroosjes 5 minuten voor.
2. Verhit ondertussen in een koekenpan een beetje olie en fruit hierin de ui en knoflook aan, tot de ui zacht is.
3. Voeg de hamblokjes toe aan de knoflook en de ui, samen met de zuivelspread en mosterd. Roer goed door en verwarm dit tot de zuivelspread is gesmolten.
4. Schep de gekookte bloemkoolroosjes bij de andere ingrediënten in de pan en schep alles goed om. Breng op smaak met peper en zout.
5. Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht.
6. Schep de bloemkoolmix in de ovenschaal.
7. Meng de rösti en geraspte kaas met elkaar en verdeel dit over de bloemkool in de ovenschaal.
8. Plaats de ovenschaal 40 minuten in de oven, tot de bloemkool helemaal gaar is en de kaas is gesmolten.