

Bloemkoolgratin met paprika en ui

Ingrediënten

- 1,5 kilo kruimige aardappels
- 1 bloemkool
- 2 uien
- 1 rode paprika
- 100 milliliter kookroom
- 2 eieren
- 100 - 250 ml melk
- 200 gram geraspte kaas
- peper
- zout
- nootmuskaat

Bereiding

1. Schil de aardappels en snij ze in gelijke stukken.
2. Kook ze in ruim water gaar.
3. Snij de bloemkool in roosjes en kook deze ongeveer 3 min.
4. Snipper de ui grof.
5. Verhit olie in een hapjespan en fruit de ui.
6. Maak de paprika schoon en snij die in dunne reepjes.
7. Giet de bloemkoolroosjes af, meng ze met de ui en de paprika.
8. Giet de aardappels af en stamp ze met melk, peper, zout en nootmuskaat tot een smeuiige puree.
9. Klop de kookroom los met de eieren en 100 gram geraspte kaas.
10. Schep de puree in een magnetronbestendige ovenschaal.
11. Schep de bloemkool en paprika erbovenop.
12. Schenk het kookroommengsel eroverheen.
13. Strooi de rest van de geraspte kaas eroverheen.
14. Plaats de schotel 10 - 15 min in een combimagnetron op de stand grill + magnetron (450 - 630 watt).
15. **Geen combimagnetron?** Verwarm de schotel dan op heteluchtstand 180 graden of in een gewone oven op 200 graden.
16. Zet daarna nog een paar minuten onder de grill.