

Gegratineerde bloemkool met paprika en ui

Ingrediënten

- 2 x 400 g aardappelpuree
- 1 bloemkool (*in roosjes*)
- 1 ui (*grof gesnipperd*)
- 1 eetlepel olie
- 1 rode paprika (*in dunne reepjes*)
- 100 ml kookroom
- 2 eieren
- 1 zakje gemalen belegen kaas (*150 gram*)
-

Keukenspullen

- Aluminiumfolie
- ovenschaal inhoud ca.
- 1 1/2 liter

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Schep de puree in de ovenschaal en dek deze af met aluminiumfolie.
3. Verwarm de puree in de oven terwijl deze voorverwarmt.
4. Kook ondertussen de bloemkoolroosjes in ruim kokend water 3 minuten.
5. Fruit de ui in de olie goudbruin.
6. Giet de bloemkoolroosjes af, meng ze met de ui en de paprika.
7. Haal de puree uit de oven en verdeel het mengsel met de bloemkoolroosjes over de puree.
8. Klop de kookroom los met de eieren en 100 g kaas en schenk dit mengsel over de bloemkoolroosjes, ui en paprika.
9. Strooi de rest van de kaas erover.
10. Schuif de schaal in het midden van de oven onder de grill en laat het gerecht in ca. 10 minuten goudbruin kleuren.
11. Serveer de gratineerde bloemkoolschotel warm.