



OVENSCHOTEL MET BLOEMKOOL EN ZOETE AARDAPPEL

NODIG (4 PERS)

- 500 gram zoete aardappelen
- 500 gram aardappelen
- 1 bloemkool
- snufje zout
- 1 ui gesnipperd
- 3 tl curry madras / kerrie poeder
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- 1 el mosterd
- 200 ml kookroom
- 200 gram kaas
- zout en peper naar smaak

DOEN

1. Schil en was de zoete aardappelen, snijd in stukken en kook ze gaar. Bewaar kookvocht.
2. Snijd roosjes van de bloemkool en kook 5 minuten beetgaar met een snufje zout.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden.
4. Fruit de gesnipperde ui ongeveer 8 minuten op middel hoog vuur. Voeg de curry of kerrie, komijn en koriander toe en bak 3 minuut mee. Doe de helft van de kaas, mosterd en de kookroom erbij en roer vervolgens de gekookte bloemkool erdoor. Breng op smaak met een snufje zout en peper.
5. Stamp de aardappelen tot puree, voeg net zoveel kookvocht toe totdat de zoete aardappelpuree smeugig is, roer de de ander helft van de kaas erbij.
6. Vet de ovenschaal in met olijfolie. Bedek de bodem met de bloemkool. Verdeel vervolgens de aardappelpuree. Zet 25-30 minuten in de oven.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU