



Broccoli en bloemkool uit de oven

NODIG

- 4 - 6 pers
- 45 minuten

- broodkruimels van 3 sneetjes brood
- 40 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl tijm
- 1 broccoli in kleine roosjes
- 1 bloemkool in kleine roosjes
- 2 el boter
- 1 ui gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 500 ml kookroom
- peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180° C. Verdeel de gesneden groente met de kookroom. Verwarm de oven voor op 180° C. Meng broodkruimels, 15 gram Parmezaanse kaas, 2 eetlepels olijfolie, tijm en oregano in een hakmolen.
2. Blancheer de broccoli en bloemkool maximaal 5 minuten
3. Smelt in een grote koekenpan 2 eetlepels boter. Voeg de ui toe en fruit deze 5 minuten tot hij glazig is. Voeg de knoflook toe en bak deze zachtjes. Roer de kookroom erdoor. Breng op smaak met oregano, tijm, peper en zout. Bind het geheel met de resterende 25 gram Parmezaanse kaas.
4. Doe de groenten in een ovenschaal, schenk de room erover en verdeel het broodkruim erover. Zet het geheel ±30 minuten in de oven, tot het gaar is (let op elke oven is anders).

lekkere
combi



WWW.BONAPETIT.NU