

## **Bloemkool ovenschotel**

hoofdgerecht

4 personen 905 kcal 30 min. bereiden, 20 min. oventijd

### Ingrediënten

1 kg kruimige aardappel  
7 el milde olijfolie  
300 g geraspte oude Goudse kaas 48+  
100 ml halfvolle melk  
55 g amandelschaafsel  
2 sneetjes witbrood  
1 bloemkool  
2 el kerrievoeding  
3 bosuitjes

Keukenspullen: pureestamper, keukenmachine, ovenschaal (20 x 30 cm)

### Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken van ca. 3 cm en kook in 15 min. gaar. Giet af en stamp met 3 el olie (per 4 personen), de helft van de kaas en de melk tot een smeelige puree. Breng op smaak met (versgemalen) peper en eventueel zout.
2. Maal in de keukenmachine het amandelschaafsel, brood, de rest van de kaas en 3 el olie (per 4 personen) tot kruim. Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de kerrievoeding 1 min. op laag vuur. Voeg de bloemkool toe en bak nog 5 min. op middelhoog vuur.
3. Snijd ondertussen de bosuitjes in dunne ringetjes en schep met de bloemkool door de aardappelpuree. Verdeel in de ovenschaal en bestrooi met het amandelkaaskruim. Bak ca. 20 min. in het midden van de oven totdat de bovenkant knapperig is.