

Bloemkool-ovenshotel met aardappel en spekjes

Benodigdheden:

- 500 gr aardappels
- scheutje melk
- 100 gr spekjes
- 2 tl Italiaanse kruiden
- 300 gr bloemkoolroosjes
- 50 gr geraspte kaas
- 1 ui
- 1 teen knoflook

BEREIDINGSWIJZE:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappels en snijd grote aardappels in tweeën. Kook de aardappels ongeveer 20 minuten en giet het water af. Stamp de aardappels fijn met een scheut melk en een snufje zout en peper. Kook de bloemkoolroosjes ongeveer 12-15 minuten. Ondertussen snipper je de ui en snijd je de knoflook fijn. Bak de ui, knoflook en spekjes in een pan met de Italiaanse kruiden. Als de spekjes bruin zijn, zet je het vuur uit. Doe de bloemkool en spekjes in een ovenschaal. Schep de aardappelpuree er overheen. Strooi wat geraspte kaas over de ovenshotel. Zet de ovenshotel 15 minuten in de oven.