

Bloemkool kerrie schotel.



Benodigdheden voor de schotel:

4 grote aardappel
2 bloemkolen
50 G geraspte kaas
1 ui
300 G gehakt
1 theelepel paprikapoeder
1 paprika

Benodigdheden voor de saus:

250 ML kookroom
2 eieren
1 eetlepel kerriepoeder
1 snuf nootmuskaat
75 ML melk

Stap 1:

Pak alle ingrediënten die op de andere kant van het papier staan. Verwarm de oven voor op 200 graden.



Stap 2:

Snijd de aardappels in plakjes. Was de bloemkolen en de paprika alvast. Snijd daarna de bloemkolen in kleine stukjes.



Stap 3:

Zet de aardappelschijfjes, bloemkool en gehakt op het vuur. Snijd de ui in kleine blokjes, snijd de paprika in blokjes. Voeg daarna de paprika poeder toe aan het gehakt.



Stap 4:

Voeg de paprika, ui en bloemkool toe aan het gehakt. Laat dit ongeveer 5/10 minuten op laag vuur staan. Dit wordt een gehaktmengsel.



Stap 5:

Meng in een kom de kookroom met de eieren, melk, kerriepoeder, peper, zout en nootmuskaat met een garde tot een geheel.



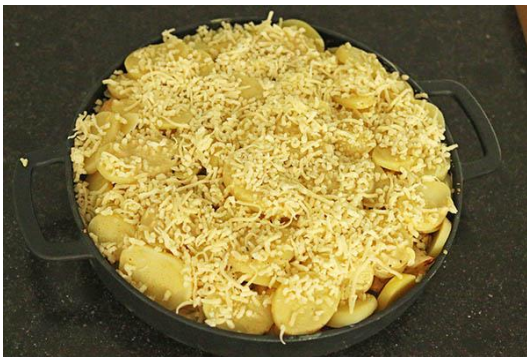
Stap 6:

Doe het gehaktmengsel in een ingevette ovenschaal. Schenk hier de helft van het roommengsel over heen.



Stap 7:

Dek het gehaktmengsel af met de aardappelschijfjes en schenk de andere helft van het roommengsel erover heen.



Stap 8:

Bak de bloemkool kerrie schotel ca. 35 minuten in de oven. Eet Smakelijk!



Eet smakelijk!

Appetit! Mahlzeit!

Bon appetit!

Bon appétit!

Buen provecho!

Que aproveche!

Buon appetito!

استمتع بعشقتك !

अपने भोजन का आनंद लें !

Jó étvágyat!

enjoy yu it!

genietsje fan dyn miel!

сайхан хооллоорой !

καλή όρεξη !

請您用餐!

afiyet olsun!