



1. Bladerdeeg laten ontdooien en verzamel de ingrediënten



2. Broccoli snijden en schil en snijd de aardappels in schijfjes



3. Leg de bladerdeeg in de ovenschaal. 4. Leg de frikandellen in de schaal.



5. Doe de frinkandellenschotel in de oven op 200 graden 20 min



6. Doe de broccoli in de pan met water en zout.



7. Bak de aardappels in boter en doe kipkruiden erover.



8. Het eindresultaat!

Frikandel schotel met broccoli en aardappelschijfjes

- oven frikandellen
- bladerdeeg
- curry
- cheddar cheese



- broccoli
- aardappelen
- zout
- kipkruiden