



Opai's keuken

Bloemkoolschotel

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 1 grote bloemkool
- ca. 7 flinke eieren
- 100 gram geraspte kaas, bijv. Pardano
- 125 gram crème fraîche
- peper, zout, paprikapoeder naar smaak
- ovenschaal

Bereidingswijze:

Was de bloemkool, snijd deze in roosjes en kook ze beetgaar in 12 minuten.

Verwarm de oven voor op 200° C.

Klop de eieren.

Roer ei, kaas, crème fraîche, peper, zout en paprikapoeder door elkaar.

Vet de ovenschaal in met boter of margarine.

Doe de beetgare bloemkool in de ovenschotel; giet daar het eiermengsel over.

Zet de schaal in de oven en bak het gerecht in 30 min. gaar.

Serveertips:

- Bak en serveer in kleine ovenschaaltjes met een grotere voor het naserveren.
- Maak er een volledige vegetarische maaltijd van met bijvoorbeeld opasla en aardappelcroquetjes.