Kip Ham-Kaas met geroosterde bloemkool

10 personen



Ingrédients

- 10 st. Kip ham - kaas
- 1,5 kg bloemkool
- 1,5 kg bloemige aardappelen
- 100 g boter
- Hazelnoten
- 0,5 l melk
- Platte peterselie
- Olijfolie
- Nootmuskaat
- Peper & zout

Méthode de préparation

Bak de Kip Ham-Kaas (art. 302) in de oven (10 min. à 200°C), friteuse (4 min. à 175°C) of pan (2 x 4 min.).

Reinig de bloemkool en snij de roosjes in plakken. Vermeng de bloemkool met olijfolie, peper en zout. Leg de bloemkoolplakken op een ovenschotel en bak deze af op 160°C gedurende ± 15 minuten.

Schil de bloemige aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Kook deze op zijn Engels. Giet ze na 20 minuten af en droog ze goed op het vuur. Steek ze door een roerzeef en voeg er een klontje boter, de warme melk, peper en zout aan toe. Vermeng deze goed.

Rooster de hazelnoten in de oven op 180°C gedurende een 5-tal minuten. Hak deze grof.

Schik alles mooi op het bord en werk af met de hazelnoten en peterselie.

Smakelijk !

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be