



WIJNBOX

Cabriz tinto
Hollandse pot met Portugese elegantie. Dankzij 4 maanden houtrijping combineert deze wijn perfect met de oude kaas.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 44
2016



Een culinaire vraag tijdens het koken?

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Hollandse aardappelschotel met oude kaas en verse dragon

Breng op smaak met knapperige bosui

Bechamelsaus, ook wel witte saus genoemd, wordt in de Franse en Italiaanse keuken veel gebruikt als basissaus. Wanneer je de boter hebt gesmolten en de bloem hebt toegevoegd, ontstaat er een zogenaamde roux. Breng deze klassieke saus verder op smaak met nootmuskaat die je zelf nog moet raspen!

bewaar in de koelkast



30-35 min



veel handelingen



eet binnen 3 dagen



vegetarisch



kindvriendelijk



Bloemkool



Aardappelschijfjes



Venkel



Verse dragon



Bosui



Oude kaas



Ui



Knoflookteen



Nootmuskaat

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bloemkool (g)	150	300	450	600	750	900
Aardappelschijfjes (g)	200	400	600	800	1000	1200
Ui	½	1	1	2	2	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Venkel	½	1	1½	2	2½	3
Nootmuskaat (bol)	1	1	1	1	1	1
Verse dragon (takjes) 23)	2	4	6	8	10	12
Bosui	2	4	6	8	10	12
Oude kaas (g) 7)	50	100	150	200	250	300
Groentebouillon (ml)*	150	300	450	600	750	900
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Bloem (el)*	3	6	9	12	15	18
Peper & zout*	Naar smaak					

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van
23) selderij.

Benodigheden

Pan met deksel, schuimspaan, fijne rasp, wok of hapjespan, garde, ovenschaal

Voedingswaarden 637 kcal | 26 g eiwit | 65 g koolhydraten | 27 g vet, waarvan 17 g verzadigd | 13 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 220 graden. Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de bloemkool en bereid de bouillon.

2 Snijd de bloem van de bloemkool in roosjes en de steel in blokjes. Kook, afgedekt, 10 minuten op middelhoog vuur. Schep de bloemkool uit de pan met een schuimspaan en kook vervolgens de aardappelschijfjes 2 - 3 minuten in hetzelfde water. Giet af en bewaar apart.



3 Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de venkel in kwarten, verwijder de harde kern en snijd de venkel klein. Rasp de nootmuskaat met een fijne rasp. Ris de dragonblaadjes van de takjes en snijd fijn. Snijd de bosui in ringen.

4 Verhit het grootste deel van de roomboter in een wok of hapjespan met deksel en fruit de ui en knoflook 1 minuut op laag vuur. Voeg de bloem toe en bak al roerende 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg ½ van de bouillon toe en roer met een garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal deze handeling nog 2 keer met de overige bouillon. Breng aan de kook en laat nog 1 minuut koken.



5 Voeg de venkel en ½ tl nootmuskaat per persoon toe en laat, afgedekt, 6 - 7 minuten zachtjes koken. Voeg in de laatste minuut de bloemkool, de helft van de dragon, ⅓ van de bosui en de helft van de oude kaas toe en laat al roerende smelten.

6 Vet een ovenschaal in met de overige roomboter. Verdeel de aardappelschijfjes over de bodem, bedek met het bloemkoolmengsel, garneer met de overige kaas en bak 15 minuten in de oven.



7 Verdeel het gerecht over de borden. Garneer naar smaak met de overige dragon en bosui.