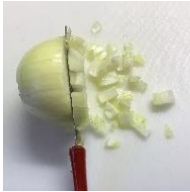
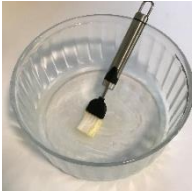


# Bloemkool-kerrieschotel

## Wat heb je nodig

500 gram aardappelen  
1 kleine bloemkool  
250 gram gehakt  
1 ui  
200 ml slagroom  
10 gram boter

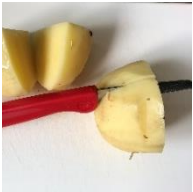
2 eetlepels melk  
2 theelepels kerriepoeder  
1 mespuntje zout  
1 snufje peper  
1 eetlepel olie  
boter om in te vetten



Vet een ovenschaal in.  
Pel de ui en snijd hem doormidden.  
Snijd beide helften in kleine stukjes.



Haal de balderen van de bloemkool.  
Verdeel de bloemkool in roosjes.  
Was de bloemkool roosjes in een vergiet, onder de kraan.



Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en was de aardappelen.  
Doe ze in een pan en doe er water bij, zodat ze half onder water staan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.



Als de aardappelen koken, de bloemkoolroosjes erop leggen.  
Als het weer kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.  
Laat het 20 minuten koken.



Doe de olie in de koekenpan, zet hem op de kookplaat, op de laagste stand.  
Doe het gehakt in de koekenpan en strooi er het zout en de peper op.  
Roer het gehakt los met een spatel.  
Doe de ui en de kerrie erbij en bak het al omscheppend 5 minuten.



Zet de oven op 175 graden.  
Giet de slagroom bij het gehakt en meng het door elkaar.  
Laat het nog 5 minuten zachtjes pruttelen.  
Zet de kookplaat uit en giet de aardappelen-bloemkool af.



Doe de melk, boter en peper in de pan en stamp alles tot een puree.  
Doe de puree in de ovenschaal en strijk het glad.  
Schenk de gehaktsaus erover.  
Zet de ovenschaal in de oven en bak het 20 minuten.