Bloemkoolschotel

Wat heb je nodig

400 gram aardappels
1 bloemkool (500 gram)
100 gram ham (plakjes)
1 bakje roomkaas met kruiden
2 eetlepels melk
20 gram geraspte kaas
2 snufjes zout
1 snufje peper

Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakjes.
Doe ze in een pan met 100 ml water en een snufje zout.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng ze aan de kook en laat ze 8 minuten koken.

Verdeel de bloemkool in roosjes en was ze in een vergiet.
Doe de bloemkool in een pan met 100 ml water en een snufje zout.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng de bloemkool aan de kook en laat ze 10 minuten koken.

Snijd de ham in stukjes en doe ze in een schaal.
Doe de roomkaas en de melk bij de ham.
Roer alles goed door elkaar.

Zet de oven op 175 graden en vet een ovenschaal in.
Giet de aardappelen af en laat ze even uitdampen.
Giet de bloemkool af en laat ze even uitlekken.

Doe de bloemkool terug in de pan.
Doe de aardappelen bij de bloemkool in de pan.
Schep het roomkaasmengsel bovenop de aardappelen.

Meng alles door elkaar en schep het in de ovenschaal.
Strooi de geraspte kaas erover.
Zet de ovenschaal in de oven en bak 20 minuten.