

BKO, de siloschotel

De zaak (Bas, Ben en Boudewijn)



60 minuten (30 oven)



Costa de la Coliflor















1030 Kcal



oven

Ingredienten (8p)

-  1 KG H.O.H. gehakt
-  400 gr. spekkies
-  1800 gr. aardappelschijfjes
-  4 grote uien uit Middenmeer
-  2 bloemkolen
-  1 prei
-  3 eieren
-  400 gr. geraspte kaas
-  1 kuipje crème fraîche
-  5 grote knoflooktenen
-  gas uit Groningen
-  basilicum en laurierblaadjes

Zo stelt de techneut het samen

1. Zet de playlist aan (scan de QR code), en snijd de ui in kleine stukjes.
2. Fruit de bloemkool en zet de waterkoker aan, vul deze met water wanneer voorverwarmd.
3. Fruit de ui en de knoflook in de koekenpan.
4. Voeg de spekkies en gehakt toe aan de ui en knoflook.
5. Been de bloemkool uit en kook daarna de bloemkool.
6. Voeg twee eetlepels ketjap, één blokje runderbouillon, laurierblaadjes en zout en peper toe aan het gehakt.
7. Vet twee grote sleufsilos in en verwarm de oven op 200 ° C
8. Vul de sleufsilos met een laag aardappelschijfjes, daarover het gehaktmengsel, en daarover preischijfjes.
9. Giet de bloemkool af en voeg het toe aan de sleufsilos
10. Doe de eieren in een kom (kapot). Voeg de crème fraîche, 2 el mosterd, peper en zout toe. Ook kerrie. Meng.
11. Verdeel de rest van de piepers over de bloemkool en besmeur daarna met het sausmengels.
12. Kletst 'm in de oven. Niet vergeten eruit te halen, als de kaas gesmolten is.



Dit zegt Louis:

Op deze signature dish zal je moeder trots zijn, er zit namelijk veel groente in. Desalniettemin kun je een heleboek gehakt en spekkies onder de aardappelschijfjes verstoppen. Hij smikkelt heerlijk weg.

