



Lingerie  
**CURTRES**



± 1 uur



4 personen

## Gratinschotel met broccoli en gehakt

Als fulltime werkende mama van 2 tieners is het avondeten vaak een uitdaging.

Onze winkels zijn geopend tot 18h, wat betekent dat ik ten vroegste om 18.30h thuis ben om aan het eten te beginnen.

Op dagen dat de kinderen 's avonds nog gaan sporten, voorzie ik een ovenschotel die ik op voorhand kan klaarmaken.

Bovendien maak ik er een paar gelijktijdig en vries ik verschillende porties in voor later.

Geef toe: gemakkelijk en bovendien lekker voor het hele gezin!

## Ingrediëntenlijst

Ingrediënten	1 schotel
<input type="checkbox"/> Broccoli	1.
<input type="checkbox"/> Gemengd gehakt	800 gr
<input type="checkbox"/> Aardappelen	1 kg
<input type="checkbox"/> Gemalen gratinkaas	250 gr
<input type="checkbox"/> Bloem	50 gr
<input type="checkbox"/> Melk	6 dl
<input type="checkbox"/> Peper en zout	naar smaak
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	naar smaak
<input type="checkbox"/> Tijm	1 tl
<input type="checkbox"/> Laurierblaadjes	3
<input type="checkbox"/> Boter	50 gr
<input type="checkbox"/> Look	snuifje



1. Verwarm de oven voor op 180°
2. Schil de aardappelen en kook ze beetgaar. Giet af en snij in schijfjes
3. Snij de broccoli in roosjes en kook ze gaar, giet af en laat uitlekken
4. Smelt de boter in een pan en bak het gehakt goed uit
5. Voor de saus:  
roux: 50 gr boter smelten maar niet laten kleuren, bloem toevoegen, goed roeren om bloemsmak eruit te halen  
Laat de melk, laurierblaadjes, tijm, look, nootmuskaat, peper en zout even inkoken in een aparte kookpot. Haal nadien de laurierblaadjes eruit
6. De roux terug op het vuur zetten en de melk toevoegen. Straalsgewijs roeren met de klopper, vuur verminderen en roeren tot de saus ingedikt is
7. Neem een ovenschotel en maak laagjes van aardappel, gehakt en bovenop broccoli. Naar keuze 1 laag of meerdere laagjes. Als topping de saus verdelen over het geheel en daarover de kaas uitstrooien.
7. De schotel met warme groentjes mag +/- 15 min in de voorverwarmde oven. Plaats nadien nog even onder de grill.



Kijk voor al onze gerechten op [www.curtres.be/gerechten](http://www.curtres.be/gerechten) of kom langs in één van onze winkels

Smakelijk!  
Lina