Moetly's Broccoli schotel

Toen de kinderen nog thuis woonde, waren er altijd wel een stuk of wat vriendjes en/of vriendinnetjes die mee aten.

Een van de favoriete recepten van toen was dus de broccoli schotel.

Die heb ik menig keer gemaakt want die viel erg in de smaak bij iedereen.

Ik heb hem zelfs een paar keer gemaakt zonder zelf op te kunnen eten want dan was een vriendinnetje het recept, ***weer***, kwijt en dan mocht Moetly het maken en langs brengen bij diegene.Dat deed ik graag hoor. Ze was altijd zo blij als ze mij aan zag komen.... of zag ze alleen de broccoli schotel? hmz,...



Speciaal online gezet voor Zus, zodat ze hem niet meer kwijt kan raken

Bereidingstijd:

10 - 20 min.

Aantal personen:

4

Gang:

Hoofdgerecht

Keuken:

Nederlands

Smaak:

Zacht en romig

Techniek:

Bakken in de oven

Soort gerecht:

Hoofdgerecht

Hulpmiddelen:

Oven schaal

Omschrijving

Broccoli met aardappelen en kaas saus uit de oven

Ingrediënten

Broccoli, voorgekookte aardappel schijfjes, twee zakjes kaassaus , crème fraîche

Bereidingswijze

Kook de broccoli beetgaar ongeveer 10 minuten, doe ondertussen het bakblik invetten en doe daar een deel aardappelen in dan een deel broccoli en dan weer een deel aardappelen doe dan de crème fraîche door de klaargemaakte saus. Dan de saus over de broccoli schotel en wat geraspte kaas voor een lekker korstje. Laat dat dan ongeveer een een half uurtje op 180 graden in de oven staan en klaar. Smullen maar.