

Bloemkoolschotel met paprika en kerrie



- 600 gram voorgegaarde aardappelen (of ca. 1 kg ongeschild)
- 1 ui ($\frac{3}{4}$ wit en $\frac{1}{4}$ rood)
- 1 bloemkool
- 1 paprika
- Kerriepoeder en paprikapoeder (van beide ca. 1 theelepel, naar smaak)
- Snufje zout en peper naar smaak
- Beetje peterselie
- Ca. 3 eetlepels crème fraîche
- Ca. 2 handjes geraspte kaas
- Eventueel gehakt, hamblokjes of gerookte kipreepjes



Verwarm de oven voor op 200 °C.

Schil de aardappels en kook ze ca. 20 minuten. Of gebruik de voorgegaarde aardappelen.

Snijd de bloemkool in roosjes en kook deze ca. 10 minuten. Snijd de paprika's en ui in stukjes. Doe de voorgegaarde aardappelen (in stukjes) samen met de bloemkoolroosjes, paprika en ui (en eventueel vlees) in een ovenschaal. Voeg vervolgens naar smaak de paprikapoeder, kerriepoeder, snufje zout en peper, peterselie en de crème fraîche toe. Meng alles door elkaar en verdeel de geraspte kaas over het geheel.

Zet de schotel voor 10 - 15 minuten in de oven.

Eet smakelijk!