



Ovenschotel met gnocchi, bloemkool, broccoli en hesp

Een gulle ovenschotel met gnocchi, bloemkool en broccoli in een romige kaassaus met hesp en een goudbruin gruyèrekorstje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	2	Ovenschotel

Ingrediënten

0,5 kleine bloemkool
0,5 broccoli
0,5 tuinkruidenbouillonblokje
45 gr boter
45 gr bloem
500 ml melk

peper, zout en nootmuskaat
150 gr gruyère, geraspt
150 gr hesp, in reepjes of blokjes
400 gr gnocchi

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verdeel de bloemkool en broccoli in kleine roosjes en kook ze beetgaar in licht gezouten water met het halve bouillonblokje. Giet af en laat goed uitlekken.
3. Smelt de boter in een kookpot op middelhoog vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel tot een gladde roux. Laat de roux 1 minuut op een laag vuur garen zonder te kleuren.
4. Voeg de melk er scheutje per scheutje aan toe terwijl je voortdurend klopt met een garde, tot je een gladde, gebonden saus bekomt. Laat de saus al roerend 2 à 3 minuten zachtjes doorkoken.
5. Kruid de bechamelsaus royaal met peper, zout en nootmuskaat. Roer er de helft van de geraspte gruyère onder tot die volledig gesmolten is.
6. Verdeel de gnocchi, de bloemkool, de broccoli en de hesp gelijkmatig over een ingevette ovenschaal. Giet de kaassaus erover en meng lichtjes zodat alles goed bedekt is.
7. Bestrooi met de resterende gruyère en schuif de schaal in de voorverwarmde oven. Bak 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse gnocchi uit het koelvak. Die hebben een zachtere structuur dan de gnocchi uit een vacuümpakje en nemen de saus beter op.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette.

Dranktip

Een lichte witte wijn zoals een Chardonnay of een Pinot Gris past goed bij de romige kaassaus.